La Cooperazione al cuore del Mediterraneo

La Coopération au coeur de la Méditerranée

MARITTIMO - IT FR - MARITIME

TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

MARTE+ MARE RURALITÀ E TERRA

POTENZIARE L'UNITARIETÀ STRATEGICA

Tourisme de Pêche Ichthytourisme

Mode d'Emploi de Bonnes Pratiques

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale

Programme cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

REGIONE TOSCANA

REGIONE LIGURIA

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Collectivité Territoriale de CORSE
Cullettività Territuriale di CORSICA

Tourisme de Pêche Ichthytourisme

Mode d'Emploi de Bonnes Pratiques

SOMMARIO

INTRODUCTION

CHAPITRE 1

Tourisme de pêche – ichthytourisme et développement durable....7
Réglementation nationale sur le tourisme de pêche et l'ichthytourisme....7
Qu'est-ce que le tourisme de pêche ?....9
Qui peut exercer le tourisme de pêche ?....9
Qui peut participer aux activités du tourisme de pêche ?....10
Type d'embarcations et de systèmes de pêche autorises....10
Quand le tourisme de pêche a-t-il lieu ?....11
Que faut-il faire pour obtenir l'autorisation ?....11
Qui délivre l'autorisation ?....11
Obligations du pêcheur professionnel....12
La sécurité à bord des embarcations pour le tourisme de pêche....12
Stabilité et consignes de sécurité....13
Dispositifs contre l'incendie....13
Signaux de secours....14
Moyens de sauvetage....14
Matériel sanitaire....14
Autres dotations....15
Systèmes de communication maritime....15
Notions sur le comportement....16

CHAPITRE 2

Qu'est-ce que l'ichthytourisme?....17
Qui peut exercer l'ichthytourisme?....18
Qui peut participer aux activités d'ichthytourisme?....18
Locaux pour les activités ayant trait a l'ichthytourisme....19
Comment faire pour entreprendre l'activité....19

CHAPITRE 3

L'hygiène de l'environnement de travail à bord et à terre....21
Obligations réglementaires....21
Application des « mesures d'hygiène ». Exemples pratiques dans les activités d'ichthytourisme....21
Cas opérationnels....23
Conditions minimales obligatoires communes a tous les cas....23
Conditions spécifiques minimales obligatoires pour chaque cas....24
Autres indications....24
« Mesures d'hygiène ». Exemples pratiques d'application dans les activités du tourisme de pêche 27
Cas opérationnels....27
Conditions obligatoires communes a tous les cas....27
Conditions minimales obligatoires spécifiques pour chaque cas....28

CHAPITRE 4

Exploitation de pêche et activités professionnelles. Encadrement general sur la fiscalité (...).....31
Obligations fiscales.....32
Le régime fiscal de la pêche.....32
Allégements fiscaux IRPEF (IRPP) prévus pour le secteur de la pêche côtière.....32
Taxe de concession gouvernementale (italienne).....32
Assimilation entre l'ichthytourisme et l'agritourisme.....33
Charges sociales. Régimes de sécurité sociale dans la pêche en mer 34
Allégements contributifs IRPEF (IRPP) pêche côtière.....35

CHAPITRE 5

Conseils pratiques et bonnes habitudes pour l'opérateur du tourisme de pêche et de (...).....37
Accueil et assistance au touriste pour le tourisme de pêche.....37
Sujets a traiter durant une sortie de tourisme de pêche 38
Activités ludiques et didactiques dans le tourisme de pêche 39
Activités ludiques et didactiques dans l'ichthytourisme 39
Promotion des services offerts pour le tourisme de pêche et l'ichthytourisme.....39
Dégustation des produits de la mer 40
Exemples sur les dispositions structurelles pour le tourisme de pêche d'excellence 40
Exemples sur les dispositions structurelles pour l'ichthytourisme d'excellence 40

BIBLIOGRAPHIE

REFERENCES NORMATIVES

INTRODUCTION

Le Projet européen MARTE+ (Mer, Ruralité, Terre : renforcer l'unité stratégique), financé dans le cadre du programme Italie-France Maritime 2007-2013, intéresse trois Régions italiennes, la Ligurie, la Sardaigne et la Toscane et un territoire transfrontalier, la Corse, dans le but d'accroître la compétitivité des zones rurales et marines-côtières des territoires.

MARTE+ est un vaste projet qui s'articule dans une action de système (AA) et en 6 sous-projets qui interviennent sur deux filières :

1. « La Gestion du territoire et de ses productions agroalimentaires » (Projets SA, SB, SC, SD) ;

2. « La Mise en valeur des productions et des multifonctionnalités » (Projets SE, SF).

Parmi les actions prévues par le sous-projet SF, il existe notamment l'action de promotion et de qualification des activités du Tourisme de Pêche et de l'Ichthýtourisme, qui intéressent uniquement les partenaires italiens.

Le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme sont des activités de pêche professionnelle qui donnent l'opportunité de faire connaître différents environnements au public : l'environnement marin, l'environnement des lagunes côtières et même l'environnement des eaux douces, tout ceci en mettant en valeur et en transmettant les aspects technique du métier de la pêche, et en outre, en donnant la possibilité de connaître les coutumes du travail du pêcheur professionnel.

Voici alors cette notice, un instrument opérationnel pour accompagner les opérateurs dans l'organisation de ces nouvelles activités professionnelles ouvertes au grand public, qui offrent non seulement l'opportunité de réaliser un revenu plus important et un emploi stable, mais également, un moyen pour informer et éduquer les grands et les petits, afin d'unir (conformément aux lois actuelles) le développement économique de l'entreprise à l'exigence de protection du patrimoine environnemental et de ses services.

Grâce à ces « Lignes directrices », rédigées par des fonctionnaires et des techniciens des trois régions qui participent au projet, la notice fournit des informations sur la loi actuelle, la sécurité, l'hygiène des locaux et des aliments, les obligations fiscales et les cotisations, les bureaux auprès desquels il faut se rendre et la documentation à présenter pour mettre en marche ces activités ; en outre, elle donne des conseils sur les modalités d'accueil et d'assistance vis-à-vis du touriste.

A la fin de la notice, on trouvera la liste des références règlementaires sur lesquelles le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme se fondent, aussi bien au niveau national que régional.

Marina Monagheddu
Servizio Risorse Ittiche
Agenzia Regionale Laore Sardegna

Gloria Manaratti
Regione Liguria - Dip. Agricoltura, Sport Turismo e Cultura
Settore Politiche Agricole e della Pesca

Valter Nunziatini
Provincia di Grosseto

ESCURSIONI

CHAPITRE 1

TOURISME DE PÊCHE – ICHTHYTOURISME ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Plus de cinquante ans après le boom économique qui a déterminé l'exploitation des ressources, parfois au-delà de la limite, nous ressentons le besoin de remédier aux erreurs qui ont mis en danger toute la planète, en parcourant les voies du développement durable, à savoir, l'ensemble d'activités et de comportements qui permettent d'atteindre un seuil de bien-être sans pour cela compromettre la vie et le bien-être des futures générations.

Parcourir les voies du développement durable signifie affiner « la façon de ressentir » et « changer l'attitude » de ceux qui vivent sur le territoire et de ceux qui l'utilisent, indépendamment des objectifs, qu'ils soient économiques, touristiques, culturels ou esthétiques et c'est pour eux, et pour d'autres raisons encore que naissent le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme.

Ce sont deux instruments opérationnels fondamentaux entre les mains du pêcheur professionnel pour sensibiliser les habitants afin qu'ils éprouvent une plus grande responsabilité à l'égard des problèmes de l'environnement.

Ce sont deux activités qui ont lieu directement sur le terrain, en contact avec l'environnement, donc, l'éducation au développement durable est un processus qui concerne l'éducation mais qui implique même l'économie et la société.

L'écosystème marin, s'il ne subit pas d'altérations externes de grande importance, représente à lui seul un modèle fonctionnel autonome en mesure de se régénérer, dans une certaine limite, pour fournir les services environnementaux indispensables à notre bien-être, comme les aliments et l'eau. Il est nécessaire de comprendre que nous faisons intégralement partie de ce système et que nos comportements non durables, irresponsables, comme le fait d'utiliser des filets avec des mailles inadéquates, de pêcher près des côtes, de prélever des juvéniles, de verser dans la mer aussi bien des huiles usées que du plastique, ou autres, influencent négativement le cycle biochimique dont nous dépendons, tout en générant un déséquilibre qui porte dans le temps à l'appauvrissement des ressources.

RÉGLEMENTATION NATIONALE SUR LE TOURISME DE PÊCHE ET L'ICHTHYTOURISME

Les informations principales de nature législative que l'opérateur doit connaître pour exercer l'activité du tourisme de pêche sont contenues dans le Décret Ministériel n° 293/99.

Les informations principales de nature législative que l'opérateur doit connaître pour exercer l'activité d'ichthýtourisme sont contenues dans la Loi n° 96/2006 et dans les règlements régionaux spécifiques.

Le Tourisme de pêche et l'ichthýtourisme ne sont pas seulement deux mots à cheval entre deux mondes différents, le monde de la pêche et le monde du tourisme, mais deux véritables activités de pêche professionnelle qui peuvent être exercées, uniquement et exclusivement, par le pêcheur professionnel.

Ce concept fondamental, attendu depuis longtemps afin de donner une nouvelle impulsion au secteur, est sanctionné au chapitre I du Décret Législatif n°4 du 9 janvier 2012 (amendé par la Loi 7 août 2012 n°134).

Ce décret procède à la mise à jour et à l'intégration de la règlementation nationale en matière de pêche et d'aquaculture en fournissant même des définitions plus complètes des mots utilisés couramment et, pas toujours de manière appropriée, dans le langage quotidien, comme :

1. **pêche professionnelle**
2. **pêche non professionnelle**
3. **pêcheur professionnel**
4. **jeune pêcheur professionnel**
5. **aquaculture**
6. **activités associées**

Pour une plus grande exhaustivité nous fournissons les définitions des mots cités :

1. La pêche professionnelle est l'activité économique exercée dans les eaux marines, saumâtres ou douces, visant la capture, à l'aide d'un instrument de pêche, d'organismes vivants dont la vente est autorisée. Le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme font également partie des activités de pêche professionnelle.

2. La pêche non professionnelle est celle qui exploite les ressources à des fins récréatives, touristiques, sportives et scientifiques. La vente et le commerce des produits pêchés sont interdits.

3. Le pêcheur professionnel est celui qui exerce l'activité de pêche professionnelle sous une forme individuelle, associée ou sociétaire et l'aquaculture sous une forme individuelle ou associée.

4. Le jeune pêcheur professionnel est âgé de 40 ans au maximum.

5. L'aquaculture est l'activité exercée dans des eaux marines, saumâtres ou douces, visant l'élevage ou la culture des organismes aquatiques à travers l'attention et le développement d'un cycle biologique.

6. Les activités associées sont celles qui sont exercées par le pêcheur professionnel accessoirement par rapport aux activités de la pêche traditionnelle ou d'aquaculture, en utilisant des produits, des équipements ou des ressources provenant surtout de l'activité principale. Elles sont classées différemment selon que l'on parle de pêche professionnelle ou d'aquaculture.

Pour faciliter la distinction et la mémorisation des activités liées définies au point 6 selon le décret législatif n° 4/2012, on a élaboré les deux tableaux suivants.

La nouveauté fondamentale consiste dans le fait que : pour le pêcheur professionnel qui s'occupe de pêche professionnelle, de tourisme de pêche et d'ichthýtourisme, il s'agit d'activités associées mais qui peuvent être des activités prédominantes.

Ces deux nouvelles activités de pêche professionnelle, bien qu'exercées toujours et uniquement par le pêcheur professionnel, ont une différente position législative, c'est pourquoi il est préférable de traiter séparément les sujets concernant le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme.

Au cours des paragraphes suivants nous analyserons les règlementations respectives en vigueur dont ces activités relèvent.

ACTIVITÉS ASSOCIÉES AVEC LA PÊCHE PROFESSIONNELLE
1. Transformation, distribution et commercialisation des produits de la pêche.
2. Actions de promotion et de mise en valeur des produits de la pêche.
3. Réalisation des interventions de gestion active finalisées à la mise en valeur de la production.
4. Réalisation des interventions de gestion active finalisées à l'usage durable des écosystèmes aquatiques.
5. Réalisation des interventions de gestion active finalisées à la protection de l'environnement de la côte.

ACTIVITÉS ASSOCIÉES AVEC L'AQUACULTURE
1. Manipulation, conservation, transformation, commercialisation, promotion et mise en valeur des produits que l'on obtenus des activités visant l'élevage ou la culture d'organismes aquatiques de nature végétale ou animale, en eaux douces, saumâtres ou marines.
2. Fourniture de biens ou de services en utilisant surtout des équipements ou des ressources de l'entreprise utilisées dans l'activité d'aquaculture.
3. Activités concernant l'hospitalité, didactiques et culturelles, finalisées à l'exploitation correcte des écosystèmes aquatiques marécageux et des ressources de l'aquaculture.
4. Mise en valeur des aspects socioculturels des entreprises d'aquaculture, à travers l'utilisation de la propre habitation et de structures à la disposition du pêcheur professionnel.
5. Réalisation des interventions de gestion active finalisées à la mise en valeur de la production.
6. Réalisation des interventions de gestion active finalisées à l'usage durable des écosystèmes aquatiques.
7. Réalisation des interventions de gestion active finalisées à la protection de l'environnement de la côte.

QU'EST-CE QUE LE TOURISME DE PÊCHE ?

Le tourisme de pêche est une activité qui se base sur l'exigence pressante de protéger les ressources de la mer en réduisant le prélèvement et se présente comme une bonne alternative pour compléter le maigre revenu du pêcheur en lui trouvant une position dans le secteur du tourisme.

A travers le tourisme de pêche, la figure du pêcheur évolue et trouve une juste dimension sociale : il ne s'agit plus uniquement d'un sujet, parfois seul, qui accomplit une action mémorisée depuis longtemps, mais c'est le trait d'union pour transmettre une culture atavique au monde moderne. Le pêcheur met ses connaissances et ses traditions à la disposition de tous ceux qui souhaitent avoir un contact plus intime avec la mer et son environnement, en leur enseignant le respect de la ressource eau et des espèces qui l'ont, depuis toujours, colonisée et, à travers cette nouvelle mission, il nourrit l'espoir de laisser aux jeunes un emploi stable qui les lie au territoire et d'empêcher la perte d'un patrimoine culturel typique des communautés côtières.

Tous les décrets publiés jusqu'à présent qui comportent le terme Tourisme de pêche identifient... « l'embarquement de personnes qui ne font pas partie de l'équipage sur des bateaux de pêche... » finalisé à l'exercice d'activités touristiques, récréatives et didactiques, comme :

- **les activités du tourisme de pêche ;**
- **les activités d'observation de la pêche, des captures et de l'équipement, finalisées à la connaissance de la culture de la mer et de la pêche ;**
- **de brèves excursions le long des côtes pour observer l'environnement côtier ou lagunaire ;**
- **la dégustation et la restauration, qui peut avoir lieu soit à bord soit à terre.**

Le type d'activités dépend surtout du type de groupe embarqué, par conséquent :

- si on a accueilli à bord un groupe d'élèves, il peut supposer que l'on organisera des activités de type didactique orientées verso la connaissance scientifique de l'équipement utilisé et des produits pêchés ;
- si on a accueilli à bord des groupes de touristes, l'activité pourra avoir, soit une orientation culturelle, liée à l'observation des opérations de capture des ressources et à la connaissance du lieu en tant que site de traditions et d'habitudes locales, soit une orientation de type touristique avec la possibilité de prendre un bain, de se mettre au soleil, de prendre un repas cuisiné à bord avec les produits qui ont été pêchés.

Le tourisme de pêche est un mélange d'aventure, d'écotourisme durable, de participation active de l'hôte, de découverte d'un environnement naturel, de découverte des produits de la pêche et des traditions œno-gastronomiques.

Ce mélange permet de le ranger dans la sphère du Tourisme Actif Expérientiel, un tourisme qui n'est plus de niche, mais qui est fortement spécialisé pour venir aux-devants des exigences et des besoins du touriste qui désire de plus en plus créer de nouvelles relations au cours desquelles il pourra apprendre l'art du savoir-faire.

Le tourisme de pêche signifie offrir à tous ceux qui ne sont pas des pêcheurs une expérience touristique active organisée pour passer une journée dans un environnement sain, propre, en mangeant des aliments frais et en partageant ce type d'expérience avec d'autres personnes.

QUI PEUT EXERCER LE TOURISME DE PÊCHE ?

Pour exercer cette activité, l'exigence essentielle consiste à être détenir une licence de pêche et tous ceux qui la possèdent sont définis comme des pêcheurs professionnels.

Les exploitations qui possèdent une embarcation, mais pas une licence de pêche, peuvent effectuer d'autres services, comme, par exemple, le transport des passagers, mais pas le tourisme de pêche.

Par définition nous dirons que : l'activité du Tourisme de pêche peut être exercée uniquement par les pêcheurs professionnels, individuellement ou réunis dans des coopératives et leurs consortiums, qui possèdent une embarcation de pêche et la licence s'y rapportant.

QUI PEUT PARTICIPER AUX ACTIVITÉS DU TOURISME DE PÊCHE ?

Selon le décret il s'agit « … des personnes qui ne font pas partie de l'équipage » et on entend ainsi un nombre maximum de 12 touristes. Ce nombre est indiqué dans l'autorisation et dépend des caractéristiques de l'embarcation et, avant tout, de sa stabilité.

On peut accueillir à bord des personnes de tout âge, y compris les enfants.

Ces derniers, s'ils sont âgés de moins de 14 ans, doivent être accompagnés par un adulte qui en aura l'entière responsabilité ; mais tous les équipements de sécurité spécifiques pour les mineurs doivent se trouver à bord.

Le groupe qui se forme est rarement homogène par âge, provenance et niveau culturel.

En général, il se compose de couples avec enfants, de couples d'amis jeunes et moins jeunes, mais il est sûrement animé par le désir de passer une journée différente : vivre une journée de vacances active en tête à tête avec le pêcheur, l'unique protagoniste de la journée, et s'embarquer sur un véritable bateau de pêche.

TYPE D'EMBARCATIONS ET DE SYSTÈMES DE PÊCHE AUTORISES

L'activité du Tourisme de pêche se déroule sur des embarcations autorisées soit à la pêche côtière locale soit à la pêche rapprochée, inscrites respectivement dans les IVe et IIIe catégories.

Quand elles sont utilisées pour le tourisme de pêche, ces embarcations (les premières) peuvent naviguer à une distance maximale de 6 milles de la côte, et ne peuvent pas dépasser les 20 milles, dans le cas des secondes.

Les coopératives et les exploitations de pêche qui opèrent en régime de concession d'étendues d'eau où l'on élève des moules ou d'autres espèces marines, ainsi que les thonaires, peuvent elles aussi exercer l'activité du Tourisme de pêche avec des embarcations asservies à l'installation en question et inscrites dans la Ve catégorie.

Le décret, pour répondre aux problèmes de l'emploi et de la reconversion, réserve aux « coopératives de pêche et aux exploitations » une autre modalité opérationnelle particulaire : la possibilité d'acheter une embarcation qui ne dépasse pas 10 TJB pour l'affecter à l'usage exclusif du tourisme de pêche.

Dans ce cas, l'activité a lieu en respectant la limite de six milles de la côte car elle est autorisée comme pêche côtière locale et comme équipements, et tous les systèmes consentis par l'article 19 du D.M. 26 juillet 1995, pourront être attribués, à l'exception du système de palangres.

Le Décret du 1er juillet 2011 oblige le pêcheur au cours de ses activités professionnelles, à utiliser et à détenir un seul équipement à bord, entre palangres et ferrettara (un type de filet dérivant côtier servant à cibler des espèces côtières jusqu'à environ 5 kilomètres des côtes), et à déclarer lequel des deux équipements il embarquera.

Selon sa déclaration, l'Autorité Maritime lui délivrera une attestation de la déclaration de son choix, qu'il doit présenter aux organes préposés en cas de contrôle.

Toutes les embarcations utiliseront les systèmes de pêche prévus dans la licence, à l'exception d'un cas :

- si la licence comporte les systèmes remorqués, l'armateur, pour pouvoir faire du tourisme de pêche, doit y renoncer momentanément, les débarquer et les faire sceller par l'Autorité Mari-

time locale ; puis il devra choisir parmi tous les systèmes autorisés par l'article 19 susvisé, et à l'aide d'une attestation provisoire, délivrée par le Chef de l'Arrondissement maritime du lieu d'inscription de l'embarcation intéressée, il sera autorisé à exercer le tourisme de pêche. Le débarquement de l'équipement est limité à la période indiquée dans l'autorisation provisoire.

Quand le pêcheur professionnel effectue une excursion de type récréatif, il peut utiliser les équipements pour le tourisme de pêche comme les cannes, mais il doit s'assurer qu'elles soient rangées de manière à ne pas entraver les activités habituelles qui ont lieu à bord durant la navigation.

QUAND LE TOURISME DE PÊCHE A-T-IL LIEU ?

Le tourisme de pêche, grâce aux adaptations législatives qui ont eu lieu au cours du temps, n'a plus de limites temporelles, en effet, il peut avoir lieu toute l'année, aussi bien durant le jour que la nuit, étant entendu que durant la période comprise entre le 1er novembre et le 30 avril, l'embarcation devra être équipée de structures munies d'abris pour les personnes embarquées, même de type amovible, comme les tentes imperméables. Pour la sortie nocturne, il n'est pas nécessaire de disposer de moyens de logement similaires à ceux de l'équipage, comme visé au décret, car le tourisme de pêche nocturne est pratiqué durant une période de temps limitée qui va du coucher du soleil à l'aube, par conséquent, on peut se passer de ces moyens.

La situation est différente pour l'embarquement des chercheurs qui restent en mer même pendant de nombreux jours et ont besoin de périodes de relâche.

Dans tous les cas de sortie, les conditions météo-marines doivent être favorables.

Les touristes doivent être embarqués en conditions de sécurité depuis un port désigné et le commandant doit ramener les personnes embarquées car il ne s'agit pas de transport de passagers.

Pour débarquer les passagers dans un port différent du port d'embarquement, il doit exister de raisons valables comme un mauvais temps soudain, une avarie ou toute autre cause qui puisse compromettre la sécurité des touristes embarqués, ou si ceci est expressément indiqué dans les règlements régionaux respectifs.

QUE FAUT-IL FAIRE POUR OBTENIR L'AUTORISATION ?

Le pêcheur professionnel qui commence l'activité du tourisme de pêche doit demander l'autorisation au Chef de l'Arrondissement maritime du lieu d'inscription du bateau de pêche en se rendant auprès du bureau pertinent. On lui remettra un formulaire imprimé qui représente la « Demande d'autorisation » qui devra être remplie et signée. Il devra joindre également ces documents à la demande :

- **la copie des consignes de sécurité relatives à son bateau de pêche ;**
- **la copie du test de stabilité délivrée par un organisme préposé (RINA ou Bureau Veritas) ;**
- **la copie des consignes de sécurité relatives au tourisme de pêche ;**
- **la copie du document d'identité ;**
- **un timbre fiscal de 14.62 €.**

En outre :

- s'il effectue le service de restauration à bord, il devra demander une inspection des lieux au Bureau de Santé et de Sécurité au Travail Maritimes pour vérifier les conditions hygiéniques/sanitaires, restant entendu que l'on appliquera la règlementation concernant la fourniture directe ou de distribution de petites quantités du producteur au consommateur final ;
- il devra déclarer les tarifs qu'il compte appliquer et communiquer, toujours au Chef de l'Arrondissement maritime, l'éventuelle variation annuelle sans l'obligation de présenter une nouvelle demande ;
- il devra prévoir également la présentation de la copie d'une police d'assurance contre les dégâts accidentels. Cette police n'est pas expressément prévue par le décret en question, mais elle peut être demandée par l'Autorité Maritime compétente.

QUI DÉLIVRE L'AUTORISATION ?

C'est le Chef de l'Arrondissement maritime du lieu d'inscription du bateau de pêche qui délivre l'autorisation, après avoir évalué les documents joints en copie à la demande.

Le Chef de l'Arrondissement maritime tient compte du document du test de stabilité, il vérifie les dispositifs de sécurité et établit le nombre des

personnes qui peuvent être embarquées en respectant également les indications de l'Organisme qui a réalisé les tests ; une visite aura lieu à bord pour vérifier les prescriptions suivantes :

- **les structures de la coque ;**
- **la Stabilité ;**
- **la Machinerie principale et auxiliaire ;**
- **la Machinerie actionnée par l'énergie et l'installation électrique ;**
- **les Pompes d'épuisement ;**
- **les Organes de commande ;**
- **les Installations pour la protection contre les incendies.**

Le Chef de l'Arrondissement maritime, à compter de la date de présentation de la demande de la part du pêcheur professionnel, a soixante jours pour délivrer l'autorisation (Art.5 D.M.293/99)

Si le pêcheur professionnel, en possession de l'autorisation est défaillant pour n'importe quelle raison liée aux dispositions visées par le décret 293/99 (par exemple il n'a pas renouvelé les équipements de sécurité) selon l'art 7 alinéa 2 dudit décret, le Chef de l'Arrondissement maritime peut, selon sa décision sans appel, révoquer l'autorisation pendant un an.

OBLIGATIONS DU PÊCHEUR PROFESSIONNEL

L'obligation la plus importante consiste à mettre à jour, tous les trois ans, les documents ayant trait à la sécurité, tant du bateau de pêche que du celui de tourisme de pêche.

En vue de simplifier les démarches bureaucratiques, de nombreux Arrondissements maritimes se sont adaptés à cette règle en faisant en sorte que les documents sur la sécurité tant du bateau de pêche que du bateau du tourisme de pêche, aient la même échéance (DPR 19 novembre 1998, n°445. Règlement portant les normes pour la simplification administrative dans le secteur de la pêche).

Le pêcheur professionnel doit présenter une nouvelle demande uniquement dans le cas de modifications structurelles de l'embarcation, qui peuvent modifier la stabilité et impliquent, par conséquent, une nouvelle évaluation.

LA SÉCURITÉ À BORD DES EMBARCATIONS POUR LE TOURISME DE PÊCHE

Le terme sécurité a imprégné tous les lieux de travail et ainsi, petit à petit, il est entré dans le langage quotidien même dans le cadre des bateaux de pêche.

La référence réglementaire actuelle est le D.M. 5 août 2002 n°218, amendé par le D.M. 26 juillet 2004 n°231, qui transpose les nouvelles exigences du secteur, étant entendu que les points fondamentaux de la règlementation sur la sécurité des opérateurs maritimes et sur la sécurité sur le lieu de travail, sont les décrets-lois 271/99 et 81/2008.

À bord, le terme sécurité prend un sens différent, selon que l'on parle d'objets ou de personnes physiques.

Avec cette distinction nous pouvons respectivement parler :

1. **de la sécurité de l'embarcation comme lieu physique de travail ;**
2. **de la sécurité des personnes embarquées, à savoir des personnes présentes à bord (le commandant, l'équipage et « les personnes qui ne font pas partie de l'équipage »).**

Le point 1 concerne toutes les informations ayant trait à la stabilité du bateau : coque, dispositifs contre l'incendie, signaux de secours, cartes nautiques, boussoles, appareils radio.

Le point 2 concerne les objets spécifiques qui doivent se trouver à bord et peuvent être utilisés par les personnes qui se sont embarquées, comme les moyens de sauvetage et le matériel sanitaire.

STABILITÉ ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Aux paragraphes précédents nous avons vu que le tourisme de pêche est pratiqué avec des embarcations inscrites dans les IIIe, IVe et Ve catégories, et que pour obtenir l'autorisation, le pêcheur professionnel doit posséder le document sur la stabilité et sur les consignes de sécurité concernant le bateau de pêche. Eh bien, pour obtenir le document sur la stabilité et sur les consignes de sécurité, les bateaux de pêche doivent être soumis à des visites visant à vérifier le bon état du bateau et l'intégrité de la coque.

La visite pour la stabilité a lieu sous le contrôle de l'Organisme technique choisi (RINA ou Bureau Veritas) et le bateau est soumis à trois tests :

1. **bateau en lest ;**
2. **bateau équipé pour la pêche mais sans le chargement de poissons ;**
3. **bateau équipé pour la pêche avec la charge maximale de poissons.**

Pour le test du chargement, dans la plupart des cas, on utilise des blocs en béton et/ou similaires.

Si le bateau passe ces tests, l'Organisme technique délivre le document sur la stabilité.

Les visites pour les consignes de sécurité sont effectuées par une commission qui compte les présentes figures techniques :

- **le Chef de l'Arrondissement Maritime d'inscription du bateau ou son délégué ;**
- **le Sous-officier de port du bureau de la circonscription avec des fonctions de secrétaire ;**
- **l'ingénieur ou un autre expert nommé par l'Organisme technique.**

Les visites sont de trois types :

a. **la visite initiale qui a lieu avant l'entrée en service du bateau ;**

b. **la visite périodique au moment de l'échéance du document de validité des consignes ;**

c. **la visite occasionnelle en cas de modification des caractéristiques techniques du bateau.**

Le Sous-officier, vu les résultats de la visite effectuée par la commission, en qualité de secrétaire, rédige un procès-verbal à la suite duquel on délivre les consignes de sécurité, qui doivent être mentionnées sur la licence.

Ces consignes ont une validité qui ne dépasse pas trois ans à compter de la date de la délivrance si, entre-temps, aucune modification structurelle n'a eu lieu.

Dans ce dernier cas, l'armateur, après avoir terminé les travaux de modification, doit demander la visite occasionnelle pour obtenir une nouvelle autorisation à exercer l'activité du tourisme de pêche.

DISPOSITIFS CONTRE L'INCENDIE

Les embarcations de pêche dotées de moteur doivent avoir à bord des extincteurs portables qui devront être rangés à proximité du moteur car ils doivent être à portée de la main en cas de début d'incendie. Leur nombre, leur type et le positionnement sont en fonction de la puissance du moteur en kW et de l'instrumentation présente à bord, selon le tableau ci-après.

DISPOSITIFS CONTRE L'INCENDIE				
	Moteur inférieur 74 kW	**Moteur supérieur 74 kW**	**Station radioélectrique**	**Passerelle**
Extincteur à poudre, à mousse, à CO2	1	2	0	1
Extincteur portable à CO2	0	0	1	0

Ne jamais oublier de choisir l'extincteur selon son emploi, à savoir, selon la substance qui a provoqué l'incendie. Ci-après un tableau sur lequel figurent sur la base de la nature des substances inflammables, les types d'extincteur à utiliser parmi ceux qui sont prescrits.

TYPE D'EXTINCTEUR				
	Solides	**Liquides**	**Gaz**	**Dispositifs électriques**
Mousse	oui	oui	non	non
Poudre	oui	oui	oui	oui
CO2	oui	oui	non	oui

Ne jamais oublier :

- **Ne pas fumer au cours des opérations d'entretien du moteur ;**
- **Ne pas fumer en cas d'utilisation d'huiles lubrifiantes ;**
- **Dégraisser toujours les surfaces intéressées par un éventuel déversement d'huiles.**

Un bateau propre n'est pas seulement un bateau plus sûr, mais il est également un signe de respect pour tous, que ce soit l'équipage ou autre.

SIGNAUX DE SECOURS

Les bateaux doivent être dotés de signaux de secours positionnés sur le pont de commande ou, au moins, à proximité de ce dernier, pour être à portée de la main en cas de besoin. Aussi bien si l'on parle de bateau pour la pêche côtière locale que dans le cas des bateaux pour la pêche côtière rapprochée, le type de signaux ne change pas, ce qui varie, au contraire, est le nombre à disposition selon le tableau suivant.

SIGNAUX DE SECOURS			
	Bateaux III^e catégorie	**Bateaux IV^e catégorie**	**Bateaux V^e catégorie**
Fusées à parachute produisant une lumière rouge	6	4	0
Signaux produisant une lumière rouge	3	2	0

MOYENS DE SAUVETAGE

Les bateaux doivent posséder des moyens individuels et des moyens collectifs de sauvetage. En cas d'urgence et de nécessité d'abandonner le bateau, les moyens de sauvetage doivent toujours être en bon état, prêts à l'emploi en vue de garantir une voie de salut à toutes les personnes à bord (équipage et non).

Les embarcations qui accueillent à bord des mineurs de 14 ans doivent être dotées de moyens de sauvetage individuels pour les enfants en nombre égal au nombre d'enfants qui se sont embarqués (jusqu'à un maximum de 11).

Pour les embarcations utilisées pour le tourisme de pêche, le nombre des moyens de sauvetage est dimensionné selon les caractéristiques structurelles de l'embarcation et le type d'habilitation, d'après les tableaux suivants.

MOYENS DE SAUVETAGE			
	Bateaux III^e catégorie 20 milles	**Bateaux IV^e catégorie 6 milles**	**Bateaux V^e catégorie**
Radeaux	100% des personnes à bord	100% des personnes à bord	Aucune
Ceinture de sauvetage	Une avec lumière pour chaque personne à bord	Une avec lumière pour chaque personne à bord	Une avec lumière pour chaque personne à bord

MOYENS DE SAUVETAGE INDIVIDUELS				
	Longueur hors-tout < 10 m	**Longueur hors-tout de 10 m à 24 m**	**Longueur hors-tout > 24 m**	**Bateaux V^e catégorie**
Bouée de sauvetage couronne avec ligne flottante de 30 m de long	1	1	2	1
Bouée de sauvetage couronne boette lumineuse et boette fumigène	0	1	2	0

Les unités d'une longueur supérieure à 24 m entre les perpendiculaires, doivent être munies du canot de secours et de 2 combinaisons de plongée.

Les dispositifs de protection individuelle doivent être maintenus en bon état et contrôlés périodiquement.

Tous les membres de l'équipage doivent être en mesure de les utiliser et de les faire endosser en cas d'urgence.

Tous les membres de l'équipage doivent connaître les procédures à appliquer en cas de besoin.

MATÉRIEL SANITAIRE

Les bateaux habilités à l'activité de pêche côtière locale et à la pêche côtière rapprochée doivent être munis de la « quantité minimale » de matériel sanitaire indiqué par le Ministère de la Santé.

Ce matériel doit être conservé dans un coffret de secours spécifique qui devra être en ma-

MATÉRIEL SANITAIRE DU TAB. D		
Médicament	**Quantité**	**N°**
Autres désinfectants à base d'ammonium quaternaire	Flacon de 250 ccs	1
Ammoniaque	Dans des flacons en verre foncé	1
Bandes cambrai	Boîtes de différentes mesures	5
Pansement adhésif	Boîte	1
Pansement stérile	Boîte	1
Coton hydrophile	Paquet de 250 g	1
Ciseaux communs		1
Gaze hydrophile pour compresses	Boîte de différentes mesures	1
Gaze vaseline pour compresses	Boîte	1
Garrot		1
Attelles	Boîte	1
Conteneur pour le matériel du tableau D		1

tériau rigide, à fermeture, facilement amovible et flottant.

Les contrôles des coffrets de secours et de leur contenu sont effectués par l'Autorité Maritime au cours des contrôles des autres dotations de bord.

La fréquence est fixée par les règlements de sécurité qui, dans le cas du tourisme de pêche, a lieu tous les trois ans en coïncidence avec l'échéance des consignes de sécurité.

La liste minimale du matériel sanitaire qui doit être contenu dans le coffret de secours est déterminée par les Tableaux A et D annexés au décret du Ministère de la Santé du 25 mai 1988 n° 279. Le tableau D on applique en cas de bateaux qui pratiquent l'activité de pêche côtière locale ou rapprochée au moyen d'embarcation d'un tub inférieur à 10 et, et le Tableau A, en cas de bateaux pour la pêche côtière rapprochée qui dépassent 10 tub.

Nous vous informons que les tableaux sont en cours de révision et que les nouvelles dispositions seront publiées sous peu sur le J.O. Le tableau suivant nous fournit la liste du matériel sanitaire selon le Tab. D actuellement en vigueur.

AUTRES DOTATIONS

Les embarcations de IIIe et IVe catégories doivent avoir à bord les cartes nautiques des zones où se déroulent concrètement la navigation et la pêche et, pour s'orienter, elles doivent posséder 1 compas de gouverne et 1 boussole normale, positionnée de manière à ne pas subir d'interférences magnétiques.

SYSTÈMES DE COMMUNICATION MARITIME

Tous ceux qui travaillent en mer ont besoin d'être en contact avec la garde côtière pour communiquer leur position ou pour d'autres urgences. Pour cela, pour toutes les embarcations qui opèrent à plus de 3 milles de la côte, l'usage de l'appareil VHF (Ver High Fréquence) est obligatoire avec un système d'appel sélectif numérique DSC (Digital Selective Calling) de classe D (la classe E est réservée à tous ceux qui opèrent à 40 milles max. de la côte, mais uniquement pour la pêche) et ceux qui opèrent à plus de 6 milles doivent obligatoirement posséder également la balise radiophare maritime de position d'urgence utilisée pour localiser les

naufragés ou EPIRB (Emergency Position Indicating Radio Beacon). Tous les appareils doivent être conformes SOLAS (Safety of Life at Sea) à savoir, pour la sécurité de la vie en mer.

Les systèmes de communication sont soumis à une inspection annuelle de la part du Ministère des Communications, et tous ceux qui utilisent le système doivent posséder le certificat limité d'opérateur.

Le portable ne remplace pas le VHF.

NOTIONS SUR LE COMPORTEMENT

Le personnel employé à bord doit connaître une série de comportements acquis à travers un parcours de formation adéquat, mais également avec l'expérience qui lui permet d'être capable d'évaluer les risques et les dangers potentiels qui se trouvent sur un bateau de pêche, aussi bien au cours d'une battue de pêche, qu'au cours du tourisme de pêche.

Nous nous semble donc ici peu approprié de fournir des indications sur les procédures car le texte n'est pas une notice sur la prévention, mais une sorte de recueil des lignes directrices, comme il a été dit dans l'avant-propos…

Voici donc « certains conseils pour l'opérateur » :

- **S'assurer que tout soit en place sur le bateau.**
- **S'assurer que l'assiette du bateau soit le plus perpendiculaire possible par rapport à l'eau.**
- **Ranger les provisions et tout l'équipement pour les hôtes sur le point le plus bas du bateau.**
- **Tenir libre le pont supérieur.**
- **Prédisposer une passerelle avec main courante pour le transfert à bord des personnes.**
- **Surveiller attentivement, en les aidant, les enfants et les personnes peu agiles.**
- **Indiquer aux hôtes la place qu'ils doivent occuper.**
- **Montrer l'emplacement des dispositifs et des moyens de sauvetage.**
- **Montrer le coffret de secours.**
- **Tenir propres les surfaces de piétinement.**
- **Maintenir en bon état les dispositifs de protection individuelle.**
- **Éteindre les éventuels mégots de cigarette dans les cendriers prévus à cet effet.**
- **Il est interdit aux hôtes de fumer dans les espaces clos.**
- **Recharger ou remplacer un extincteur utilisé.**
- **Connaître les procédures à appliquer.**

L'application de ces simples conseils suffirait à elle seule à éviter un tas de problèmes.

CHAPITRE 2

QU'EST-CE QUE L'ICHTHYTOURISME?

NIl est né dans le but de protéger les ressources marines de l'appauvrissement constant et comme une source de revenu alternatif pour le pêcheur.

Le mot ichthýtourisme rappelle un autre terme similaire mais lié à la terre (agritourisme),

dont le législateur a utilisé les bases pour l'encadrement juridique de cette nouvelle activité professionnelle, à savoir la Loi n°96 du 20 février 2006 connue comme la "Règlementation de l'agritourisme ".

Selon l'art.12 de la loi susvisée, les activités ayant trait à l'hospitalité exercées par le pêcheur professionnel sont assimilées aux activités agritouristiques pratiquées par l'agriculteur, par conséquent, les règles de celles-ci sont applicables aux autres à travers les principes fondamentaux qui doivent être contenus dans les règlementations régionales, mais en l'absence desquelles il faudra appliquer les prescriptions de la L.96/2006.

Le terme ichthýtourisme identifie les "activités d'hospitalité, récréatives, didactiques, culturelles et de services...", qui peuvent avoir lieu dans la maison du pêcheur professionnel ou dans une autre structure dont il a la disponibilité, en vue de créer une vaste offre touristique /didactique, à travers :

- **la mise en valeur des aspects sociaux et culturels des exploitations piscicoles ;**
- **la jouissance correcte juste des écosystèmes et des ressources de la pêche**

Le pêcheur professionnel avec la « disponibilité des locaux, de l'imagination et un esprit d'entreprise », ainsi qu'avec l'aide de sa famille, possède toutes les caractéristiques pour mettre en train cette particulière activité professionnelle.

La maison, la lagune, l'établissement de transformation, l'installation pour l'élevage, le point de vente, sont des opportunités de développement intégré en mesure d'attirer chacun de nous pour découvrir les racines d'un métier ancien et qui évolue constamment.

C'est un service qui se présente sur le marché comme l'"activité d'accueil diurne et/ou nocturne" en contact étroit avec la situation opérationnelle et d'organisation de l'exploitation piscicole, par conséquent, un mélange entre l'aventure, l'écotourisme durable, la participation active de l'hôte, la découverte d'un environnement naturel, des produits de la pêche et des traditions œno-gastronomiques et, comme le tourisme de pêche, il peut être à juste titre catalogué dans le cadre du Tourisme Actif Expérientiel, car le touriste passe une journée dans un environnement sain, propre, en mangeant des aliments frais et en partageant avec la famille du pêcheur l'expérience qui arrive du monde de la pêche.

QUI PEUT EXERCER L'ICHTHYTOURISME?

Seuls les pêcheurs professionnels appartenant, soit à la catégorie de la pêche professionnelle, soit à la catégorie de l'aquaculture, peuvent exercer cette activité avec la différence que :

- pour l'exploitant qui s'occupe de pêche professionnelle, l'ichthýtourisme est une activité prépondérante ;
- pour l'exploitant qui s'occupe d'aquaculture, l'ichthýtourisme est une activité associée.

En d'autres termes, nous pouvons dire que l'exploitant du premier cas peut exercer l'activité ayant trait à l'ichthýtourisme de manière constante (prépondérante) sans la contrainte du rapport d'association avec la pêche ; l'exploitant du second cas doit exercer l'activité d'aquaculture en tant qu'activité primaire (prépondérante) et l'ichthýtourisme en tant qu'activité associée.

Les pourcentages de prépondérance sont fixés par les Régions dans le règlement d'application, là où il a été approuvé, toujours selon les dispositions de L.96/2006.

QUI PEUT PARTICIPER AUX ACTIVITÉS D'ICHTHYTOURISME?

Tous peuvent participer, sans aucune limite d'âge ou de nombre, l'important est que la structure soit dimensionnée et équipée selon les caractéristiques de l'offre de manière à satisfaire la demande : c'est le type d'offre, en effet, qui oriente l'objectif.

Les activités exercées dans un ichthýtourisme permettent, par exemple, d'accueillir des familles avec des enfants, des groupes d'élèves, des groupes d'amis, des couples de jeunes et de moins jeunes, mais également des personnes avec des capacités motrices ou physiques altérées, en général.

Il n'existe pas de barrières à l' « imagination du savoir-faire » et nous rappelons que l'offre doit être construite en tenant compte avant tout des particularités de l'entreprise (le nombre de personnes à disposition et ce qu'elles font), en second lieu, de l'environnement où l'on opère (des environnements clos comme les poissonneries, des locaux de commercialisation et de transformation ou des locaux ouverts comme la lagune, la mer...), en troisième lieu, des compétences professionnelles à disposition (des pêcheurs pour l'utilisation des équipements et des techniques de pêche, le « chef » pour la dégustation, le biologiste pour les explications scientifiques sur l'environnement et sur les produits ...).

Il faut être conscient du fait que « quand on offre un produit, on doit être en mesure de sa-

tisfaire les attentes avec compétence et professionnalisme ».

LOCAUX POUR LES ACTIVITÉS AYANT TRAIT À L'ICHTHYTOURISME

On peut utiliser tant des locaux fermés comme la maison, les locaux commerciaux, les dépôts d'hivernage, que des lieux ouverts comme les lagunes, les étangs, les zones de concession domaniale, soit pour des activités de production, soit de transformation.

Si les locaux ont besoin d'être rénovés, par un point de vue de la construction, il faudra s'en tenir aux règlements municipaux.

Les structures destinées à l'ichthýtourisme sont sujettes à la Taxe de concession pour les ouvrages et les installations qui ne sont pas destinés à la résidence, comme il est spécifié à l'art. 19 du texte unique en matière de construction.

La conformité aux lois en vigueur en matière d'accessibilité et de dépassement des barrières architecturales peut être réalisée par des ouvrages provisoires, si les autorités compétentes pour la protection de l'obligation n'ont pas encore délivré le permis.

Avant d'accomplir tout travail de restructuration il est fondamental de comprendre la manière d'organiser la nouvelle activité :

- **le nombre de personnes à accueillir;**
- **à quel groupe de personnes s'adresser;**
- **offrir uniquement une activité d'observation;**
- **offrir également des activités manuelles;**
- **offrir une dégustation;**
- **offrir un repas complet;**
- **offrir un accueil nocturne.**

Il est important de savoir que:

- **ce sont les Régions qui dictent les règles, donc, les limites et les obligations;**
- **si nous distribuons 10 repas au maximum, nous pouvons utiliser notre cuisine pour la préparation;**
- **si nous faisons l'accueil nocturne, avec un maximum de dix lits, pour la conformité il suffit de posséder la condition de l'habitabilité;**
- **si nous dépassons la limite des 10 lits, nous sommes obligés de nous munir d'extincteurs portables et d'appliquer des panneaux de signalisation prévus à cet effet (Décret Ministériel du 09/04/1994 sur la prévention des incendies des activités réceptives touristiques-hôtelières).**

COMMENT FAIRE POUR ENTREPRENDRE L'ACTIVITÉ

Les pêcheurs professionnels qui comptent entreprendre l'activité ichthýtouristique doivent présenter au Bureau Technique de la Commune où se trouve la structure qui doit être utilisée, une déclaration de début d'activité, par le biais du guichet unique pour les activités productives (SUAP).

Si on utilise des locaux fermés qui ont besoin de travaux structurels d'adaptation des logements, le pêcheur professionnel est tenu à présenter une signalisation certifiée de début d'activité (SCIA).

La déclaration doit être contenue dans un formulaire imprimé, qui peut changer d'une Commune à l'autre selon les différents règlements régionaux, dans laquelle il faudra attester :

a. **le titre de pêcheur professionnel ;**
b. **le titre de la propriété ou de la disponibilité du bien immeuble ;**
c. **le titre de concession de l'installation ;**
d. **le respect de la règlementation des charges sociales ;**
e. **la couverture par une police d'assurance spéciale ;**
f. **le respect des conditions hygiéniques et sanitaires ;**
g. **le respect des règles sur la sécurité ;**
h. **l'indication des prix.**

Si la personne qui demande l'autorisation est un aquaculteur, elle devra indiquer la période d'ouverture et le rapport d'association et de complémentarité selon les tableaux faisant partie du règlement de la Région.

En général on a également prévu une relation de conformité aux règles urbanistes avec l'indication d'usage des locaux de la part d'un technicien agréé et une auto-certification sur les accusations en instance d'où il ressort qu'il n'existe pas d'empêchements.

Le pêcheur professionnel qui organise des activités d'hébergement nocturne doit également enregistrer les personnes logées et communiquer leurs noms aux Autorités de la Sûreté Publique (TULPS texte unique des lois de sûreté publique).

CHAPITRE 3

L'HYGIÈNE DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL À BORD ET À TERRE

Les obligations hygiéniques sanitaires concernant les locaux à terre ou à bord de l'embarcation où les aliments sont stockés, préparés ou transformés, dérivent de la règlementation communautaire des « Mesures d'Hygiène » (voir encadré ci-contre) qui ne prévoit aucune différence entre les prescriptions qui concernent les locaux « à bord » et les prescriptions des locaux « à terre ». L'application des « Mesures d'Hygiène » à l'ichthýtourisme peut s'avérer plus facile quand il s'agit de définir les caractéristiques des biens immeubles et des équipements, tandis que dans le cas de structures amarrées et/ou de l'ichthýtourisme, qui concernent les embarcations, lesdites indications doivent être spécialement adaptées, et complétées par la spéciale règlementation maritime. Les lignes directrices suivantes représentent un résumé de la règlementation qui existe en la matière, et qui doit être toujours entièrement appliquée. Ce qui suit veut aider le pêcheur professionnel à comprendre la matière et à avoir un comportement approprié à garantir l'hygiène dans son activité.

Les "MESURES D'HYGIENE"

On définit conventionnellement comme le « Mesures d'Hygiène » le texte règlementaire coordonné constitué par les Règlements (CE) 852, 853, 854, 882/2004, et la Directive 2002/99 qui approfondissent et précisent la sécurité alimentaire et les modalités d'application du système HACCP. Notamment le Règ.(CE) 852/04 définit les conditions requises des locaux et des équipements tandis que le Règlement (CE) n° 853/2004, qui s'applique aux produits d'origine animale transformés et non transformés, prescrit des règles spécifiques pour les différents produits d'origine animale y compris les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Au niveau national, le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme sont régis par l'art.12 de la L. 20 février 2006, n°96 « Règlementation de l'agritourisme ». Cette loi établit que les Régions doivent indiquer les conditions hygiéniques et sanitaires des biens immeubles et des équipements à utiliser pour les activités agritouristiques, ichthýtouristiques et du tourisme de pêche. A ce propos, certaines Régions ont légiféré en la matière à l'aide de mesures spécifiques relatives au tourisme de pêche et à l'ichthýtourisme, d'autres, au contraire, ont traité la matière dans le cadre du secteur plus général de l'agritourisme et/ou de leur propre législation en matière de pêche. Pour toutes, le point en commun est que les structures et les locaux destinés à l'exercice de ces activités doivent posséder les qualités hygiéniques et sanitaires prévues par la règlementation communautaire et les qualités structurelles du bâtiment prescrites par les règlements municipaux en vue de garantir la salubrité des préparations alimentaires et d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des consommateurs.

L'accord passé le 16/11/2006, entre le Gouvernement, les Régions et les Provinces Autonomes de Trente et de Bolzano : « Lignes directrices sur les produits de la pêche et la nouvelle règlementation communautaire » a prévu les modalités d'application des "Mesures d'Hygiène" aux produits de la pêche, en vue de renforcer, coordonner et rendre univoques les comportements sur le territoire national.

Le tableau 1 contient les règlementations des Régions italiennes qui régissent les conditions hygiéniques et sanitaires pour l'agritourisme, le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme.

APPLICATION DES « MESURES D'HYGIÈNE ». EXEMPLES PRATIQUES DANS LES ACTIVITÉS D'ICHTHYTOURISME

Les "lignes directrices" suivantes qui visent à faciliter l'utilisation des règles pour les opérateurs du secteur, encadrent l'activité en quatre « cas opérationnels » possibles, à savoir des types de préparation et de fourniture dans lesquelles le pêcheur professionnel peut s'inscrire ; et elles indiquent pour chacune d'entre elles les conditions hygiéniques et sanitaires respectives. Chaque cas déterminé présente un niveau de risque spécifique. Certaines prescriptions de base sont communes à toutes les cas, d'autres autres font référence à l'activité spécifique.

TABLEAU 1 DISPOSITIONS HYGIÉNIQUES SANITAIRES POUR LES LOCAUX ET LES ÉQUIPEMENTS ASSIGNÉS AU TOURISME DE PÊCHE ET A' L' ICHTHYTOURISME	
ABRUZZES	Art. 8 de la L.R. 5 juin 2012 n°23 Nouvelles dispositions en matière de tourisme de Pêche et d'ichthýtourisme et modification à la L.R. n°40 du 2.12.2011.
BASILICATE	Art.9 de la L.R. 25 février 2005, n°17 Agritourisme et tourisme rural.
CALABRE	Art.9 de la L.R. 30 avril 2009, n°14 Nouvelle règlementation pour l'exercice de l'activité agritouristique, didactique et sociale dans les exploitations agricoles.
CAMPANIE	Art.15 de la Délibér.15 février 2008, n°284 Zone Générale de Coordination N°11 – Développement des Activités du Secteur Primaire. Approbation du Projet de Loi « Règlementation pour l'activité d'agritourisme, d'ichthýtourisme et de tourisme de pêche ».
ÉMILIE ROMAGNE	Art.13 de la L.R. 31 mars 2009, n°4 Règlementation de l'agritourisme et de la multifonctionnalité des exploitations agricoles.
FRIOUL VENISE JULIENNE	Art. 6 de la L.R. 22 juillet 1996, n°25 (amendée par la Loi régionale 17 octobre 2007, n° 25) Règlementation de l'agritourisme.
LATIUM	Art.16 de la L.R. 2 novembre 2006, n°14 Règles en matière d'agritourisme et tourisme rural.
LIGURIE	Annexe à la Délibér. G. R 18 mai 2012, n°578 Dispositions d'application pour l'exercice des activités d'ichthýtourisme visées à l'art.12, alinéa 2 de la L.R. 21 novembre 2007, n° 37 Art. 9.
MARCHES	Paragraphe F de la Délib. G.R. 5 avril 2007, n°288 Règlementation d'application en matière d'ichthýtourisme adoptée aux termes de l'art. 12 de la L.R. n° 11/2004 et modifications et intégrations successives portant les règles en matière de pêche en mer et d'aquaculture.
SARDAIGNE	Art.7 de la L.R. 23 juin 1998, n°18 Nouvelles règlementation pour l'exercice de l'agritourisme et du tourisme rural.
SICILE	Notes à l'Art. 10, alinéa 2 de la L.R. 24 novembre 2011, n°25 Interventions pour le développement de l'agriculture et de la pêche.
TOSCANE	Art. 22 de la L.R du 28 décembre 2009, n°80 Règlementation des activités agritouristiques en Toscane Règlement régional édicté par le DPGR 1er août 2006, n°40/R à la L.R. 7 décembre 2005, n°66.
VÉNÉTIE	Art.18 de la L R. 10 août 2012, n°28 Règlementation de l'agritourisme, du tourisme de pêche et de l'ichthýtourisme.

Tableau 1: Articles de la loi portant les dispositions hygiéniques et sanitaires pour les activités d'ichthýtourisme et de Tourisme de Pêche réparties par Région

CAS OPÉRATIONNELS

A. Préparation, fourniture des plats élaborés contenant également des produits de la pêche, frais et capturés par le pêcheur (jusqu'à 10 couverts).

B. Préparation, fourniture des plats élaborés contenant également des produits de la pêche, frais et capturés par le pêcheur (plue de 10 couverts).

C. Transformation des produits de la mer pour la dégustation, fourniture et commercialisation dans l'exploitation, directement au consommateur final.

D. Transformation des produits de la mer pour la commercialisation également au détail dans le milieu local.

CONDITIONS MINIMALES OBLIGATOIRES COMMUNES A TOUS LES CAS

En vue d'adapter son ichthýtourisme aux « Mesures d'Hygiène », le pêcheur professionnel doit respecter les conditions hygiéniques-sanitaires suivantes communes à tous les cas opérationnels :

Services hygiéniques

- Présence des sanitaires associés à un bon système d'évacuation, qui ne communiquent pas directement avec les locaux de préparation des aliments.
- Présence de lavabo avec des produits pour se laver les mains et du matériel hygiénique pour le séchage.
- Système d'aération naturel ou forcé.

LES SANITAIRES

Les sanitaires pour les clients doivent être séparés de ceux qui sont destinés aux opérateurs alimentaires. En cas d'utilisation de la cuisine domestique, à défaut de personnel, les opérateurs peuvent utiliser les sanitaires de la maison qui, quoi qu'il en soit, doivent être différents des sanitaires destinés aux hôtes.

Lavage des aliments et des équipements

- Eau chaude et froid potable.
- Structures préposées au lavage des aliments et des équipements.

Élimination des déchets solides et des eaux usées

- Équipements refermables pour le dépôt et l'enlèvement des déchets faciles à laver et à désinfecter, à l'abri des animaux et d'autres agents infectants, situés en tout cas hors des zones de préparation /cuisson.
- Conteneurs appropriés pour les différents types de déchets.
- Autorisation aux dispositifs de déversement.

Conservation des détergents/ sanifiants

- Structures/Conteneurs refermables pour la conservation des détergents/sanifiants en dehors des éventuels locaux de préparation des aliments.

Éclairage

- Éclairage naturel ou artificiel approprié dans les zones destinées aux aliments.

Changement de vêtements

- Dispositifs séparés (casiers, etc.), pour le dépôt des vêtements civils et des vêtements de travail, situés en dehors des locaux de préparation des aliments.

Zone affectée à la fourniture (si elle est pratiquée)

- Équipements et plans d'appui en matériau facile à laver et à désinfecter et résistant à la corrosion.
- Structures/Conteneurs refermables pour la conservation de la vaisselle.
- Dispositifs pour la protection de l'aliment en exposition /fourniture (comptoir frigo exposition).

TABLEAU 2 CAS OPÉRATIONNELS DE L'ICHTHÝTOURISME				
		Cuisine domestique	**Cuisine équipée**	**Laboratoire**
A.	Préparation, fourniture des plats élaborés contenant également des produits de la pêche frais et capturés par le pêcheur (jusqu'à 10 couverts).	X		
B.	Préparation, fourniture des plats élaborés contenant également des produits de la pêche frais et capturés par le pêcheur (plus de 10 couverts).		X	
C	Transformation des produits de la mer pour la dégustation, fourniture et commercialisation dans l'exploitation, directement au consommateur final.		X	
D	Transformation des produits de la mer pour commercialisation également au détail dans le milieu local.			X

Tableau 2. Type de locaux nécessaires pour chaque cas opérationnel

Conservation des aliments et des matériaux de conditionnement

- **Équipements pour la conservation des aliments à une température contrôlée.**
- **Dispositifs faciles à laver et à désinfecter pour la conservation des matières premières, des matériaux pour le conditionnement et des produits conditionnés à température ambiante.**
- **Fenêtres et ouvertures vers l'extérieur dotées de moustiquaires facilement amovibles.**
- **Structures et équipements en mesure de garantir la protection contre la contamination chimique, physique et biologique.**

CONDITIONS SPÉCIFIQUES MINIMALES OBLIGATOIRES POUR CHAQUE CAS

Le Tableau 2 indique le type de locaux nécessaires pour chacun des quatre cas des activités définies au paragraphe.

La Loi 20 février 2006 n°96, « règlementation de l'ichthýtourisme » permet à l'ichthýtourisme, dans lequel on a prévu l'hospitalité, la préparation et la fourniture des repas pour un maximum de 10 places à table, de faire coïncider le local cuisine avec la cuisine domestique. Si, au contraire, les places à table sont supérieures à 10, l'exploitation devra être dotée d'un local spécifique affecté à cuisine. Les conditions hygiéniques-sanitaires minimales obligatoires pour chaque local sont contenues sur les tableaux 3, 4 et 5 dans la page suivante.

AUTRES INDICATIONS

Les préparations de produits différents doivent être réalisées à des moments strictement séparés les uns des autres et de la préparation et cuisson des repas.

Chaque cycle de préparation devra être précédé et suivi par le lavage et la désinfection des surfaces, des objets et de tout autre équipement utilisé.

Si la préparation vise la cession directe au consommateur ou à des exercices de vente au détail ou de fourniture au niveau local qui approvisionnent le consommateur final, les produits conditionnés doivent être étiquetés de la manière prévue par la règlementation en vigueur en matière d'étiquetage. Il faut en outre garantir la traçabilité des produits alimentaires utilisés.

TABLEAU 3. LOCAL DE LA CUISINE DOMESTIQUE	
Caractéristiques	• Posséder exclusivement les conditions hygiéniques-sanitaires prévues par les règlements des constructions en vigueur pour les locaux d'habitation.
Que peut-on faire ?	• Préparation des repas pour un maximum de 10 places à table. * • Préparation des produits. *
Destination des produits	• Fourniture dans l'exploitation. • Vente directe dans l'exploitation au consommateur final. **

* La Région Ligurie permet la salaison de petites quantités (ex.50 kg/semaine) de produit frais (anchois, sardines, etc.) ** Limitée au produit salée, si elle est autorisée.

Tableau 3. Conditions hygiéniques sanitaires minimales obligatoires pour la cuisine domestique

TABLEAU 4. LOCAL CUISINE ÉQUIPÉE	
Caractéristiques	• Être suffisamment dimensionné et aéré ; • Murs, sols, plafonds et menuiseries en matériaux lisses faciles à laver et à désinfecter et en mesure de ne pas disperser des matériaux qui peuvent contaminer les aliments ; • Plans de travail en matériau lisse, résistant à la corrosion, facile à laver et à désinfecter ; • Fenêtres et ouvertures vers l'extérieur munies de moustiquaires facilement amovibles ; • Lavabos pour le lavage des mains et des aliments ; • Systèmes d'extraction de la fumée / des vapeurs (naturelle/artificielle) ; • Structures/Conteneurs refermables en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer, destiné au stockage des équipements de cuisine et en mesure de garantir la protection contre la contamination chimique, physique et biologique.
Que peut-on faire ?	• Préparation des repas pour un nombre même supérieur à 10 places à table ;* • Préparation des produits ;*
Destination des produits	• Fourniture dans l'exploitation ; • Fourniture à l'occasion de manifestations et de fêtes locales (dégustation) ;** • Vente directe au consommateur final dans l'exploitation à l'occasion de manifestations et de fêtes locales /marchés ; **

* La Région Ligurie permet la salaison de petites quantités (ex.50 kg/semaine) de produit frais (anchois, sardines, etc.) ** Limitée au produit salée, si elle est autorisée.

Tableau 4. Conditions hygiéniques sanitaires minimales obligatoires pour le local cuisine équipée

TABLEAU 5. LOCAL LABORATOIRE (LOCAL ENREGISTRÉ AUX TERMES DU RÈG. CE 852/2004)	
Caractéristiques	• Être suffisamment dimensionné et aéré ; • Murs, sols, plafonds et menuiseries en matériaux lisses faciles à laver et à désinfecter et en mesure de ne pas disperser des matériaux qui peuvent contaminer les aliments ; • Plans de travail en matériau lisse, résistant à la corrosion, faciles à laver et à désinfecter ; • Fenêtres et ouvertures vers l'extérieur munies de moustiquaires facilement amovibles ; • Lavabos pour le lavage des mains et des aliments ; • Systèmes d'extraction de la fumée / des vapeurs (naturelle/artificielle) ; • Structures/Conteneurs refermables en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer destiné au stockage des équipements de cuisine et en mesure de garantir la protection contre la contamination chimique, physique et biologique.
Que peut-on faire ?	• Préparation de produits frais destinés à d'autres préparations / transformations.*
**Destination des produits ** **	• Fourniture dans l'exploitation ; • Fourniture à l'occasion de manifestations et de fêtes locales (dégustation) ; • Vente directe au consommateur final dans l'exploitation à l'occasion de manifestations et de fêtes locales /marchés ; • Commercialisation au détail en milieu local.

* La Région Ligurie autorise la préparation de 100 kg/semaine pour les anchois et les sardines fraîches si elles sont destinées à la salaison. La Région Ligurie autorise la préparation de 100 kg/semaine d'autres produits frais s'ils sont destinés à d'autres préparations / transformations. **Si le laboratoire possède l'autorisation il doit respecter les obligations imposées par le Règ. (CE) 853/04 et dans ce cas, les limites concernant les quantité de produit et la destination ne s'appliquent pas.

Tableau 5. Conditions hygiéniques sanitaires minimales obligatoires pour le local laboratoire

« MESURES D'HYGIÈNE ». EXEMPLES PRATIQUES D'APPLICATION DANS LES ACTIVITÉS DU TOURISME DE PÊCHE

Pour le tourisme de pêche également, il existe des cas opérationnels visés à la règlementation communautaire en matière d'aliments en indiquant pour chacune d'elles les conditions hygiéniques et sanitaires respectives.

CAS OPÉRATIONNELS

Les cas opérationnels, visant la fourniture d'aliments à bord des bateaux utilisés pour le tourisme de pêche sont au nombre de quatre ; ils sont définis selon le niveau de risque lié avec les différents types de préparation et de fourniture des différents aliments :

A. **Cuisson sur le gril du poisson pêché durant l'activité ayant trait au tourisme de pêche et préparé à l'instant.**

B. **Préparation, fourniture à bord de plats élaborés contenant des produits frais de la pêche pris durant l'activité de tourisme de pêche ou dérivant des matières premières stockées à bord, même en réfrigération.**

C. **Fourniture à bord, sans autre réélaboration, de plats préparés à terre dans un local approprié ou service de traiteur à bord.**

D. **Fourniture d'aliments prêts à la consommation et préemballés par des tiers même à conserver dans la chaîne du froid.**

Les tableaux 6 et 7 spécifient, pour chaque cas, les produits et les opérations qui peuvent être accomplies par le pêcheur professionnel.

CONDITIONS OBLIGATOIRES COMMUNES A TOUS LES CAS

Sanitaires

- **Emplacement ne communiquant pas directement avec les éventuels locaux de préparation des aliments.**
- **Présence de lavabo avec des produits pour se laver les mains et du matériel hygiénique pour le séchage.**
- **Présence de WC.**
- **Système d'aération naturelle ou forcée.**

Lavage des équipements

- **Structures destinées au lavage des équipements.**

Approvisionnement hydrique

- **Eau chaude et froide potable.**
- **Réservoirs d'eau potable en matériau approprié aux aliments.**

Élimination des déchets solides et des eaux usées

- **Structure refermable pour le dépôt et enlèvement des déchets facile à laver et à désinfecter, située en tout cas en dehors des éventuelles zones de préparation /cuisson.**
- **Conteneurs appropriés pour les différents types de déchets.**
- **Système de stockage des eaux usées grises ou noires pour l'élimination autorisée.**

Conservations détergents /sanifiants

- **Structures/Conteneurs refermables pour la conservation des détergents/sanifiants en dehors des éventuels locaux de préparation des aliments.**

TABLEAU 6 PRODUITS OFFERTS AU TOURISTE	
Cas A	• Poisson frais cuit sur le gril.
Cas B	• Plats élaborés à base de poissons pris à l'instant ; • Autres plats élaborés à bord à partir de matières premières conservées.
Cas C	• Plats conservé en lien froid destinés à la découpe en portions directe ; • Produits pour la dégustation.
Cas D	• Produits alimentaires prêts à la consommation et préemballés.

Tableau 6 . Type de produits que l'on peut offrir au touriste pour chaque cas du Tourisme de Pêche

TABLEAU 7 OPÉRATIONS ACCOMPLIES	
Cas A	• Capture du poisson durant l'activité de tourisme de pêche avec son propre bateau ; • conservation du poisson que l'on vient de pêcher pendant un bref laps de temps avant la préparation ; • préparation du poisson (éviscération, décapitation..) ; • cuisson sur le gril.
Cas B	**Dans le cas de plats élaborés à base de poissons capturés à l'instant :** • avec son propre bateau ; • conservation du poisson que l'on vient de pêcher pendant un bref laps de temps avant la préparation ; • préparation du poisson (éviscération, décapitation..) ; • réélaboration et cuisson du poisson même en ajoutant d'autres ingrédients ; • distribution de ce qui a été cuisiné. **Dans le cas de plats élaborés à bord à partir des matières premières conservées :** • Conservation à bord des matières premières même par réfrigération ; • élaboration et cuisson des plats à bord ; • distribution de ce qui a été cuisiné.
Cas C	• Transport des aliments à bord ; • conservation des aliments à bord par conservation réfrigérée ; • distribution des aliments sans réélaboration sauf un éventuel simple réchauffement.
Cas D	• Transport du produits alimentaire à bord ; • conservation du produit à bord le temps nécessaire à la distribution même en réfrigération ; • mise à la disposition du client du produit pour la consommation.

Tableau 7. Type d'opérations que l'on peut accomplir dans sa propre activité de tourisme de pêche selon le cas d'appartenance.

Éclairage

- Éclairage naturel ou artificiel adéquat dans les zones destinées aux aliments.

Changement de vêtements

- Dispositifs séparés pour le dépôt des vêtements civils et des vêtements de travail, situés en dehors des locaux de préparation des aliments.

Zone affectée à la fourniture (si elle est pratiquée)

- Équipements et plans d'appui en matériau facile à laver et à désinfecter et résistant à la corrosion.
- Structures/Conteneurs refermables pour la conservation de la vaisselle.
- Dispositifs pour la protection de l'aliment en exposition /fourniture (comptoir frigo exposition).

Conservation des aliments

- Équipements pour la conservation des aliments à une température contrôlée.
- Dispositifs faciles à laver et à désinfecter pour la conservation des matières premières à température ambiante.
- Fenêtres et ouvertures vers l'extérieur dotées de moustiquaires facilement amovibles.
- Structures et équipements en mesure de garantir la protection contre la contamination chimique, physique et biologique.

CONDITIONS MINIMALES OBLIGATOIRES SPÉCIFIQUES POUR CHAQUE CAS

Même le pêcheur professionnel qui compte fournir des aliments à bord de son embarcation doit respecter certaines conditions hygiéniques-sanitaires minimales afin de garantir la salubrité des aliments. Les conditions ne concernent pas les « locaux » proprement dits car, sur les embarcations, il est plus pratique de faire référence à des zones fonctionnelles à une certaine activité.

Les tableaux 8, 9, 10, 11 spécifient les conditions minimales pour les zones et les fonctions se rapportant aux différents cas.

TABLEAU 8: CONDITIONS MINIMALES POUR LES ZONES DESTINÉES À LA PRÉPARATION ET À LA CUISSON DES ALIMENTS	
Cas A[1], B[1]	• Sols en matériau non absorbant, facile à laver et à désinfecter.
Cas A, B	• Plans de travail en matériau lisse, résistant à la corrosion, facile à laver et à désinfecter.
Cas B[1]	• Murs, sols, plafonds et menuiseries en matériau lisse facile à laver et à désinfecter, et en mesure de ne pas disperser des matériaux qui peuvent contaminer les aliments.
Cas A[3], B[3]	• Lavabos pour laver les mains et les aliments.
Cas B[2]	• Fenêtres et ouvertures vers l'extérieur dotées de moustiquaires facilement amovibles.
Cas B	• Être facilement dimensionné et aéré.
Cas A, B	• Structures/Conteneurs refermables, en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer, destinés aux équipements de cuisine.

(1) Possibilité d'emploi de bois peint avec un vernis qui garantit les caractéristiques requises.

(2) Possibilité d'utiliser la grille de cuisson refermable.

(3) Le cas échéant, les installations pour le lavage des aliments doivent être séparées des installations pour le lavage des mains.

Tableau 8. Conditions hygiéniques sanitaires minimales pour les zones destinées à la préparation et à la cuisson de l'aliment. Pour chaque condition on a indiqué le cas approprié.

TABLEAU 9: CONDITIONS REQUISES MINIMALES POUR LE CHANGEMENT DE VÊTEMENTS	
Cas A[4], B[4], C[4], D[4]	• Structures pour le dépôt séparé des vêtements civils et des vêtements de travail situées en dehors des locaux affectés à la préparation des aliments.

(4) Le cas échéant.

Tableau 9. Conditions hygiéniques et sanitaires minimales pour les zones destinées au changement des vêtements. Pour chaque condition on a indiqué le cas approprié

TABLEAU 10: CONDITIONS MINIMALES POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS	
Cas A[5], B, C, D[5]	• Équipements pour le stockage des aliments à température contrôlée.
Cas A, B, C, D	• Casiers/Dispositifs faciles à laver et à désinfecter pour la conservation des matières premières à température ambiante protégées de la contamination chimique, physique et biologique.
Cas A[6], B[6], C[6], D[6]	• Fenêtres et ouvertures vers l'extérieur dotées de moustiquaires facilement amovibles.
Cas A, B	• Structures/Conteneurs facilement faciles à laver et à désinfecter pour la conservation réfrigérée du poisson.

(5) Facultatif. Obligatoires en cas de stockage des ingrédients qui ont besoin de réfrigération.

(6) Facultatifs. Nécessaires en cas de locaux destinés au stockage des aliments.

Tableau 10. Conditions hygiéniques et sanitaires minimales pour les zones destinées à la conservation des aliments. Pour chaque condition on a indiqué le cas approprié

TABLEAU 11: CONDITIONS REQUISES MINIMALES POUR LES ZONES DESTINÉES À LA FOURNITURE DES ALIMENTS	
Cas A, B, C, D	• Équipements et plans d'appui en matériau facile à laver et à désinfecter et résistant à la corrosion.
Cas A, B, C, D	• Structures/Conteneurs refermables pour la conservation de la vaisselle.
Cas A, B, C	• Structures et équipements en mesure de garantir la protection contre la contamination chimique, physique et biologique.

Tableau 11. Conditions hygiéniques et sanitaires minimales pour les zones destinées à la fourniture des aliments. Pour chaque condition on a indiqué le cas approprié.

CHAPITRE 4

EXPLOITATION DE PÊCHE ET ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES. ENCADREMENT GENERAL SUR LA FISCALITÉ ET LES CHARGES SOCIALES

Au moment de la rédaction de cette notice, les activités ayant trait au tourisme de pêche et à l'ichthýtourisme ne prévoient pas encore une règlementation spécifique sur tout le territoire national en ce qui concerne les thèmes de la fiscalité et des charges sociales.

Actuellement la règlementation de ces activités peut être rapportée au secteur de la pêche et aux normes qui la règlementent.

Dans l'attente d'une plus grande harmonie entre la législation nationale et les législations régionales en matière de tourisme de pêche et de ichthýtourisme, (par exemple, sur des sujets centraux comme celui de la très récente abolition du concept de la « prépondérance » de la pêche, selon lequel le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme sont, à tous les effets, les activités principales du pêcheur professionnel) nous nous limitons ici à fournir quelques points de repère qui permettent aux opérateurs de s'orienter dans un cadre aussi complexe et en évolution.

Pour pénétrer dans le monde des exploitations de pêche, il est nécessaire de parler de la figure du « pêcheur professionnel » définie dans le décret 4/2012 susvisé, en spécifiant que l'art.4 alinéa 4 spécifie expressément que « exception faite des dispositions de la loi plus favorables dans le secteur, pour le pêcheur professionnel on appliquera les dispositions prévues pour l'exploitation agricole ».

Nous verrons par la suite que, comme il a été mentionné dans ce document, on a proposé, au niveau législatif, une assimilation essentielle entre l'agritourisme et l'ichthýtourisme, car, pour cette dernière activité, on a commencé récemment à parler d'une législation spécifique (par exemple, le

règlement régional sur l'ichthýtourisme de la Région Ligurie remonte au mois de juin 2012).

OBLIGATIONS FISCALES

Les principales obligations fiscales à la charge du pêcheur professionnel sont les suivantes :

TVA

En ce qui concerne l'Impôt sur la Valeur Ajoutée (TVA), l'exploitation piscicole est assujettie au « régime normal » avec l'application d'un taux de 10% sur les produits de la mer vendus (exception faite des langoustes et de certains produits considérés « de luxe » auxquels on applique un taux de 21%), tandis que pour les activités ayant trait à l'ichthýtourisme et au tourisme de pêche, en tant que services, le taux appliqué est de 21%. A partir du mois de juillet 2013 ce taux devrait être élevé à 22% conformément au Budget pour 2013.

Au niveau pratique, l'exploitation délivre au client le reçu ou la facture pour les services du tourisme de pêche ou de l'ichthýtourisme.

IRPEF (IRPP)

Dans le secteur de la pêche, l'Impôt sur le Revenu des Personnes Physiques (I.R.P.E.F ou I.R.P.P.) est calculé sur le revenu d'entreprise et, donc, inscrit au bilan, tout en tenant compte des allègements mentionnés ci-dessous.

ACCISES

Le secteur de la pêche prévoit l'exemption de l'accise sur le carburant à usage de pêche.

LE RÉGIME FISCAL DE LA PÊCHE

Le revenu d'entreprise des exploitations piscicoles se détermine selon les prescriptions des articles 55 et suivants du Texte Unique des Impôts sur les Revenus (DPR 917/86).

Le revenu d'entreprise est déterminé sur la différence entre les charges et les produits d'exercice, auxquels on somme et on soustrait, respectivement, les composants positifs et négatifs déterminés expressément par les lois fiscales.

Le pêcheur professionnel, comme il a été déjà dit, est imposé sur la base du revenu d'entreprise ; les revenus dérivant des activités de tourisme de pêche ou de l'ichthýtourisme se somment, par conséquent, au revenu de l'activité et contribue à former le revenu global de l'exploitation de pêche.

ALLÉGEMENTS FISCAUX IRPEF (IRPP) PRÉVUS POUR LE SECTEUR DE LA PÊCHE CÔTIÈRE

La Loi italienne prévoit certains allégements pour l'imposition des opérateurs de la pêche côtière.

Le texte règlementaire de référence à ce sujet est la Loi 30/98 qui applique les mesures visées au DL 457/97.

Cette loi, modifiée plusieurs fois de façon favorable pour le secteur du poisson, contient surtout deux importantes dispositions que l'on peut résumer ainsi :

1. La première accorde un crédit d'impôt à hauteur de 80 % de l'IRPEF (IRPP) dû par les exploitations (en qualité de retenues à la source), sur les revenus du travail salarié et indépendant versés au personnel de bord embarqué.

2. La seconde établit que l'assujettissement à l'impôt du revenu dérivant de l'exercice de la pêche avec des bateaux de la pêche côtière et dans les eaux internes et lagunaires, aux fins de l'IRPEF et de l'IRES (Impôt italien sur les sociétés), devra être calculé à hauteur de 36 % (avec, par conséquent, un allègement de 64 % du revenu). Le revenu détaxé s'élève donc à 64 % pour la pêche côtière ou dans les eaux internes et lagunaires et, en conséquence, l'imposition IRPEF pour ce type de pêche concernera uniquement le taux de 36 % restant.

TAXE DE CONCESSION GOUVERNEMENTALE (ITALIENNE)

En Italie, la Licence de pêche a une validité de 8 ans. Au moment de la délivrance, du renouvellement et des variations essentielles (qui doivent encore être clairement définies par l'Administration nationale) de cette Licence, on a prévu le paiement d'une taxe de Concession Gouvernementale d'une valeur de 404,00 euros.

Dans ce document il peut être toutefois utile d'essayer d'éclaircir certains points controversés concernant les problèmes qui peuvent se produire dans le cas de variations dans la licence.

La Résolution du Bureau d'Imposition du 01/10/2009 prévoit que l'application de la Taxe de Concession Gouvernementale a lieu uniquement si les mentions effectuées sur la licence mentionnent une variation essentielle de cette dernière.

Les variations qui sont considérées (sans aucune prétention d'exhaustivité et d'officialité) comme ESSENTIELLES sont :

1. **Le changement du bureau d'inscription du bateau**
2. **Le changement d'armateur**
3. **Le changement du moteur (qui comportent de fortes augmentations de puissance)**

Vice versa, les variations qui NE SONT PAS considérées comme ESSENTIELLES sont :

1. **Le changement d'adresse du siège social de l'exploitation**
2. **La variation de l'équipement principal ou secondaire**

ASSIMILATION ENTRE L'ICHTHYTOURISME ET L'AGRITOURISME

La législation italienne prévoit « l'assimilation » des activités ayant trait à l'ichthýtourisme avec les activités agritouristiques : ces dernières revendiquent désormais en Italie une présence consolidée et durable sur tout le territoire national.

Le texte qui sanctionne cette assimilation est la Loi n°96 de 2006 qui règlemente les activités ayant trait à l'agritourisme . L'article 12 de ce document établit que :

« Les activités exercées par les pêcheurs en ce qui concerne l'hospitalité, la fourniture des repas constitués principalement de produits dérivant de la pêche, sont assimilées aux activités agritouristiques et sont soumis aux prescriptions de la présente loi ».

Le texte susmentionné étend l'assimilation même aux autres activités reliées, parmi lesquelles il faut compter le tourisme de pêche.

Dans l'attente d'une législation ad hoc pour l'ichthýtourisme, le point de référence (rappelé également par différents règlements d'application régionaux) est donc représenté par la règlementation de l'agritourisme. Ces deux activités représentent d'autre part, les deux faces de la même médaille, car elles se proposent de faire connaître aux touristes italiens et étrangers les excellences agroalimentaires et le patrimoine culturel, « de la terre comme de la mer », du notre splendide territoire.

CHARGES SOCIALES. RÉGIMES DE SÉCURITÉ SOCIALE DANS LA PÊCHE EN MER

L'encadrement des marins embarqués en tant que membres de l'équipage sur les bateaux affectés à la pêche en mer dans les régimes de sécurité sociale en vigueur dans le secteur, est déterminé, en grande partie, par les caractéristiques objectives des bateaux à bord desquels ces marins travaillent.

Notamment :

- Les marins embarqués sur les bateaux de jauge lourde inférieurs à 10 tonnes, associés en coopératives ou indépendants, sont encadrés dans les limites de la loi 250/58 (Loi 13 mars 1958, n°250: « Charges sociales en faveur des pêcheurs de la petite pêche en mer et en eaux internes ») ;
- Les marins embarqués sur les bateaux de jauge lourde supérieurs à 10 TJB dans les limites de la loi 413/84 (Loi 26 juillet 1984, n°413: « La réforme des pensions des travailleurs maritimes »).

Les lois dont il s'agit dans ce paragraphe intéressent exclusivement le personnel embarqué ; en ce qui concerne, au contraire, le personnel de terre, par exemple, les personnes qui travaillent dans un ichthýtourisme, nous sommes encore dans l'attente de comprendre comment ces travailleurs seront encadrés au niveau des charges sociales par l'organisme compétent en la matière (I.N.P.S.).

a) Loi 13 mars 1958, n° 250

La Loi 250/58 règlemente le régime de la sécurité sociale des pêcheurs de la petite pêche en mer. Le régime de sécurité sociale prévu par cette loi peut être appliqué s'il existe deux conditions :

I. **La pêche doit être exercée par le marin en tant qu'activité professionnelle exclusive ou prépondérante, aussi bien comme activité indépendante que comme activité associée (coopérative de pêche).**

II. **L'exercice de la pêche comme activité professionnelle peut être réalisé avec des bateaux qui ne dépassent pas 10 tonnes de jauge brute, même s'ils sont munis d'une installa-**

tion motrice supérieure à 25 chevaux axe ou à 30 chevaux indiqués.

L'activité de pêche est considérée comme « prépondérante » quand elle occupe l'intéressé pendant la plus grande partie de l'année et constitue pour lui la principale source de revenu.

Les charges sociales sont calculées sur la base du « salaire conventionnel » établi d'année en année par l'INPS (Institut National De Prévoyance Sociale). Pour 2012 le salaire conventionnel s'élevait à 635 euros/mois.

b) Loi 26 juillet 1984, n°413

Le régime prévu par la Loi 413/84 pose, en général, deux conditions pour l'inscription au régime :

I. **Le marin doit faire partie de l'équipage des bateaux munis de cartes de bord ou de documents assimilés ;**

II. **Les bateaux doivent posséder les caractéristiques désignées par l'article 5 de la loi en question, parmi lesquels on comprend, outre les bateaux plus grands, les bateaux plus petits inscrits sur les « Registres des bateaux plus petits et des flotteurs ».**

Pour les bateaux plus petits, l'inscription des équipages doivent se conformer au régime de la Loi n°413/84 quand les bateaux ont une jauge brute supérieure à 10 tonnes, ou sont munis d'installation motrice supérieure à 25 chevaux axe ou à 30 chevaux indiqués, même si ceci constitue un moyen de propulsion auxiliaire.

Pour le calcul des cotisations à verser on appliquera les taux prévues aux rétributions visées à la Convention collective nationale du travail (CCNL) en fonction de la qualification de la personne embarquée (mousse, marin, commandant etc.).

ALLÉGEMENTS CONTRIBUTIFS IRPEF (IRPP) PÊCHE CÔTIÈRE

La Loi 30/98 déjà mentionnée, prévoit à l'art. 4 un allègement de 60 % (63,2% pour 2013) du versement des contributions et des charges sociales qui sont normalement dues à l'INPS et à l'INAIL pour le personnel salarié (sauf les citoyens extracommunautaires).

CHAPITRE 5

CONSEILS PRATIQUES ET BONNES HABITUDES POUR L'OPÉRATEUR DU TOURISME DE PÊCHE ET DE L'ICHTHYTOURISME

Le tourisme de pêche est une nouvelle activité de pêche professionnelle qui consiste à offrir l'hospitalité touristique à tous ceux qui veulent vivre le contact avec la mer en profitant de l'expérience de ceux qui « en vivent », à savoir les pêcheurs. L'offre consiste à offrir de passer des vacances à la découverte de la mer et de la pêche professionnelle, de ses rythmes et de ses traditions. L'opportunité de passer une journée sur un chalutier accompagné par le folklore et la fascination que la figure du pêcheur a toujours suscité dans l'imaginaire général, « le vieux et la mer ».

L'ichthýtourisme est « l'activité d'hospitalité, de dégustation, de services récréatifs, culturels, finalisés à la juste utilisation des écosystèmes aquatiques et des ressources de la mer, en mettant en valeur les aspects sociaux et culturels du monde des pêcheurs professionnels indépendants ou associés, à travers l'usage de leur propre habitation ou de la structure dont le pêcheur dispose ».

L'ichthýtourisme peut développer la gamme de l'offre en « donnant envie » à la communauté de la pêche de consolider un parcours vertueux.

ACCUEIL ET ASSISTANCE AU TOURISTE POUR LE TOURISME DE PÊCHE

Les opérateurs doivent être attentifs aux exigences des touristes. Le comportement à bord et l'attention aux hôtes sont importants, ainsi que le confort du bateau, et ce par un bonne gestion des espaces, afin que le touriste puisse se déplacer en toute sécurité ; l'opérateur devra attirer l'attention sur l'activité professionnelle, donner des informations sur la côte, la géographie du territoire, les histoires, les traditions et les coutumes locales.

Il est nécessaire de respecter les règles hygiéniques durant la préparation des aliments pour offrir la qualité du produit à bord.

Il est important, surtout lors de la phase de contact avec le groupe, que le pêcheur fournisse toutes les informations utiles à connaître le programme de la journée type du tourisme de pêche, les caractéristiques de la sortie, les destinations que l'on a atteintes, la cuisine et les repas préparés en vue d'éviter des « inconvénients » avec des personnes qui ne peuvent pas manger certains aliments ou qui ont des exigences personnelles particulières (céliaques, intolérances alimentaires, etc.).

Il devrait en outre fournir, au cours de cette phase, des informations utiles sur le type d'habillement à porter, spécialement quand la sortie en mer n'a pas lieu en été.

Au moment de l'embarquement, le pêcheur devrait ensuite fournir toutes les informations utiles sur le comportement qu'il faut avoir à bord, surtout à l'égard des personnes qui ne sont jamais montées sur un bateau, comme tourner si possible le regard vers l'horizon et ne pas suivre le mouvement de la mer.

Durant la navigation pour atteindre l'endroit où l'on a jeté les filets, le pêcheur devrait offrir un petit en-cas à ses hôtes, à base de fougasse, de pain ou d'autres choses salées, pour distraire le groupe.

Dans les limites de l'organisation, il est conseillé d'embarquer un groupe homogène de personnes pour pouvoir les gérer de la meilleure manière possible en cas de situations difficiles (mal de mer, peur).

La présence à bord d'un seul groupe permet en effet de prévoir des solutions alternatives si certains hôtes ne se sentent pas à l'aise en pleine mer, c'est-à-dire prévoir la possibilité d'offrir une alternative à l'excursion en pleine mer comme, par exemple, la possibilité de rentrer au port et de déguster le déjeuner préparé avec du poisson frais, en toute tranquillité, en contentant ainsi le groupe et en rendant la journée agréable à tous les participants.

Pour une juste distribution des aliments et des boissons, le pêcheur est tenu à respecter ce qui est décrit au chapitre précédent sur l'hygiène des produits alimentaires et ce qui est disposé par les Régions dans les décrets régionaux.

SUJETS A TRAITER DURANT UNE SORTIE DE TOURISME DE PÊCHE

Les instruments de pêche

Le pêcheur doit décrire et expliquer à ses hôtes les instruments qu'il utilise pour pêcher, les caractéristiques et les différences avec les autres métiers de la pêche, en indiquant ses principaux objectifs (pêche de la seiche, des soles, des poulpes, ...), l'éventuelle sélection des instruments, la raison pour laquelle il choisit une certaine zone de pêche par rapport à une autre.

Le pêcheur devra intéresser le touriste à l'observation de la côte pour lui expliquer ensuite, la façon dont on opérait autrefois, avant l'introduction des dispositifs technologiques, pour pouvoir retrouver les instruments mis à l'eau (comme, par exemple, les points de référence à terre).

Il peut ensuite illustrer les fonctionnements des instruments de bord dont il dispose (éco-sondeur, GPS, radar, système cartographique, etc.), et explique combien le métier de pêcheur a changé avec l'avènement de la technologie puis, avec l'emploi des différents dispositifs qui opèrent avec la pêche.

Itinéraires

Durant le contact avec le groupe, le pêcheur doit informer ses hôtes sur le déroulement des activités.

Nous conseillons de programmer les itinéraires en maintenant inchangé le protocole de la sortie et en le différenciant selon le port de départ.

Certaines destinations servent de témoin entre un port et l'autre, car on peut les atteindre depuis plusieurs points de départ.

En général la journée peut suivre, par exemple, le programme suivant :

- Rendez-vous des participants dans la zone d'embarquement, présentation de la sortie et instruction préalable au touriste au sujet des actions qu'il peut accomplir à bord.
- Embarquement et départ avec comme première étape, la zone de pêche. Durant les opérations de déplacement, le pêcheur illustre l'instrumentation de bord et, dans l'attente de parvenir au

point de récupération des filets, prévoir le temps nécessaire pour déjeuner à bord.

- Une fois que l'on a atteint la zone de pêche, on pourra observer le hissage des filets et les instruments de pêche professionnelle (nasses, palangres etc.), toujours accompagnés par les explications du pêcheur, ou du guide /accompagnateur, sur le « métier », c'est ainsi que l'on appelle dans le jargon les instruments de la pêche professionnelle, et sur le poisson capturé.
- La navigation se poursuit le long de l'itinéraire marin, avec des haltes pour un bain, des excursions à terre, accompagnés par la description du territoire et des opportunités qu'il offre.
- Durant la halte on préparera le poisson que l'on vient de pêcher et la dégustation des produits de la mer commence.
- Encore un peu de détente pour un bain de mer dans les eaux cristallines et pendant que les hôtes bronzent, il y a encore un peu de temps pour parler avec le pêcheur et profiter des beautés de la mer et de la nature.
- Quand le soleil commence à baisser, la rentrée au port de départ commence.

ACTIVITÉS LUDIQUES ET DIDACTIQUES DANS LE TOURISME DE PÊCHE

Durant les sorties du tourisme de pêche, le pêcheur devrait être une sorte de « guide touristique-environnemental » et distraire ses hôtes, en fournissant des notions historiques et culturelles des lieux où les activités se déroulent, des informations concernant les espèces de poisson, les caractéristiques des poissons, des mollusques ou des crustacées pêchés, les recettes traditionnelles, la cuisine du pêcheur, illustrer les aspects du métier et expliquer la manière dont laquelle le produit de la mer de qualité parvient sur les tables des consommateurs.

Chaque pêcheur devra tenir à bord des instruments pour les activités de pêche sous-marine ou de pêche à la ligne de manière à offrir la possibilité, à tous ceux qui le souhaitent, d'observer les fonds marins et, pour les personnes qui ne sont pas intéressées aux bains de mer, de les distraire durant le moment de la préparation du déjeuner par des activités ayant trait à la pêche sportive.

Il est en outre conseillé d'inviter, si ceci ne présente aucun risque, les hôtes à essayer d'enlever les poissons, les échinodermes ou les mollusques des filets, ainsi qu'à manipuler certaines espèces de poissons une fois qu'elles ont été enlevées des filets et d'illustrer, en même temps les caractéristiques biologiques des espèces en question.

ACTIVITÉS LUDIQUES ET DIDACTIQUES DANS L'ICHTHYTOURISME

Au cours de l'activité d'ichthýtourisme, le pêcheur devrait distraire ses hôtes, quand ceci est possible, en leur montrant les différents instruments de pêche, leur entretien, le procédé d'armement des filets, les nasses, les palangres en racontant des anecdotes et des caractéristiques de la vie et du travail du pêcheur.

En outre, il devrait impliquer ses hôtes, au cours de la démonstration de la préparation des plats, dans le nettoyage du poisson, du filetage et dans la préparation des plats selon la « recette du pêcheur ».

PROMOTION DES SERVICES OFFERTS POUR LE TOURISME DE PÊCHE ET L'ICHTHYTOURISME

De nos jours les pêcheurs ne sont pas très organisés dans la promotion du tourisme de pêche et de l'ichthýtourisme, et notamment il y a beaucoup d'individualisme dans la gestion de l'offre touristique.

L'union des pêcheurs pourrait offrir au contraire des grands avantages, tant du côté de la compétitivité du service vis-à-vis du touriste, à travers l'augmentation du nombre et de la qualité des services, qu'en termes de coûts et d'efficacité de la gestion des activités stratégiques, telles que la gestion des réservations des arrivées et la promotion, grâce à des économies d'échelle et de gamme significatives.

La collaboration entre plusieurs pêcheurs pourrait permettre de faire profiter d'une expérience de tourisme de pêche à un groupe numériquement supérieur à 12 (nombre maximum de personnes embarquées prévu par la loi), en utilisant en même temps plusieurs embarcations, ou encore, la collaboration entre le tourisme de pêche et l'ichthýtourisme peut développer l'offre touristique qui s'adresse aux groupes.

Souvent la communication se base sur des méthodes d'« initiative d'entreprise personnelle » en renonçant à des initiatives promo-publici-

taires, tandis qu'il serait bon de conclure des accords concrets et durables avec des voyagistes et des agences touristiques ou d'autres structures locales, comme les hôtels, les agritourismes pour offrir des forfaits touristiques.

DÉGUSTATION DES PRODUITS DE LA MER

Aussi bien durant les sorties du tourisme de pêche qu'au cours de l'activité d'ichthýtourisme, il est conseillé d'utiliser, en plus du produit pêché, des aliments et des boissons, provenant de la filière courte : huile, légumes, pain, vin et surtout utiliser des produits de saison.

Ceci donnera une image de qualité aux produits dégustés, mettra en valeur le territoire et permettra d'exalter les saveurs de la cuisine du pêcheur.

Les dégustations, préparées en utilisant le poisson que l'on vient de pêcher, sont une opportunité pour faire connaître et savourer également les espèces les moins connues, en les mettant en valeur et les faisant ainsi découvrir aux hôtes de la journée. La préparation des plats avec des poissons moins connus et l'illustration de la recette pour les cuisiner permettra de faire savoir aux consommateurs qu'il est possible d'élaborer des plats à base de poissons bons, nourrissants et à des coûts raisonnables en leur donnant envie donc de modifier leur dépense à la poissonnerie.

EXEMPLES SUR LES DISPOSITIONS STRUCTURELLES POUR LE TOURISME DE PÊCHE D'EXCELLENCE

Pour réaliser une activité d'ichthýtourisme d'excellence, nous suggérons ci-après quelques idées que l'on peut utiliser même après avoir commencé l'activité, en vue de fournir des activités qualifiées pour l'accueil au touriste.

- Il est souhaitable d'utilisation d'une passerelle d'embarquement, si possible avec la main courante, qui garantit l'embarquement de manière plus sûre.
- L'installation d'une tente parasol fixe ou mobile pour protéger le touriste contre d'éventuels coups de soleil/de chaleur ou en cas de mauvais temps soudain, est prévue par la loi, tandis que les fermetures latérales mobiles contre le vent et la pluie, sont toujours conseillées pour garantir un abri à l'hôte ou, en tout cas, pour donner la sensation de se trouver en lieu sûr.
- L'utilisation de bancs fixes à la place des chaises, est conseillée surtout au moment du déjeuner et, quoi qu'il en soit, en cas de mer agitée, car ils peuvent procurer une plus grande stabilité.
- Une table aux dimensions appropriées pour le déjeuner donne au touriste une idée de commodité et d'accueil.
- Les sanitaires munis de chasse et si possible un couler d'eau douce sont très gratifiants pour les hôtes.
- Un réfrigérateur à bord peut être très utile pour conserver les boissons et d'autres aliments à offrir aux touristes.

EXEMPLES SUR LES DISPOSITIONS STRUCTURELLES POUR L'ICHTHYTOURISME D'EXCELLENCE

Nous souhaitons fournir certains conseils pour développer un ichthýtourisme d'excellence concernant des mesures pour perfectionner des structures pour l'hospitalité du touriste et pour les services que l'on offre.

Notamment, il est opportun d'adopter des mesures concernant des choix respectueux de l'environnement pour poursuivre le procédé d'éducation environnementale que le pêcheur affronte au cours des journées passées dans l'ichthýtourisme.

Il est donc conseillé d'adopter des ampoules à épargne énergétique et d'utiliser des électroménagers de classe A+.

Une fois que l'activité a été mise en place, il est bon d'employer des mesures pour produire de l'eau chaude et de l'électricité, telles, par exemple, les panneaux photovoltaïques ou une mini-éolienne.

En outre, l'utilisation de meubles en matériau naturel ou de papier recyclé et de détergents biodégradables pour l'hygiène personnelle ou pour le nettoyage, peuvent sensibiliser davantage le touriste au respect de l'environnement.

BIBLIOGRAPHIE

CODICE DI CONDOTTA PER LA PESCA RESPONSABILE
Fao Dipartimento Pesca – 1992

SICUREZZA DEL LAVORO NELL'AMBITO DELLE NAVI DA PESCA
Federpesca – 2002

FACCIAMO PESCATURISMO
Pescatour - Agci Pesca - Mipaf – 2005

PESCATURISMO - ITTITURISMO MANUALE OPERATIVO
Progetto Pinta – Unione Europea FSE - Ministero Del Lavoro e delle Politiche Sociali – Regione Autonoma Sardegna – 2006

SISTEMI DI COMUNICAZIONE MARITTIMA
Soccorso e sicurezza in mare
A.N.A.P.I. Pesca – 2006

SAPORI DI TERRA PROFUMI DI MARE
Pescatour - Agci Liguria - Regione Liguria – 2007

LA GUIDA DEL PESCATURISMO
Ce.S.I.T. - Unione Europea - Regione Toscana - Toscana Promozione

REFERENCES NORMATIVES

D.M. 13 aprile 1999, n.293.
Regolamento recante norme in materia di disciplina dell'attività di pescaturismo, in attuazione dell'art. 27-bis della legge 17 febbraio 1982, n. 41, e successive modificazioni.
(G.U. n.197 del 23 agosto 1999).

Legge 20 febbraio 2006, n.96.
Disciplina dell'agriturismo.
(G.U. n.63 del 16 marzo 2006).

D.Lgs. 9 gennaio 2012, n.4.
Misure per il riassetto della normativa in materia di pesca e acquacoltura, a norma dell'articolo 28 della legge 4 giugno 2010, n. 96.
(G.U. n.26 del 1 febbraio 2012).

D.Legge 22 giugno 2012, n.83.
Misure urgenti per la crescita del Paese.
(G.U. n.147 - Suppl. Ordinario n. 129 del 26 giugno 2012).

Legge 7 agosto 2012, n.134.
Conversione in legge, con modificazioni, del decreto legge 22 giugno 2012, n.83, recante Misure urgenti per la crescita del Paese.
(G.U. n.187 del 11 agosto 2012).

Legge 13 marzo 1958, n.250.
Previdenze a favore dei pescatori della piccola pesca marittima e delle acque interne.
(G.U. n.83 del 5 aprile 1958).

D.M. 25 maggio 1988, n.279.

Modificazioni alle precedenti disposizioni concernenti i medicinali, gli oggetti di medicatura e gli utensili di cui devono essere provviste le navi.
(G.U. n.170 del 21 luglio 1988).

D.Lgs. 27 luglio 1999, n.271.

Adeguamento della normativa sulla sicurezza e salute dei lavoratori marittimi a bordo delle navi mercantili e da pesca nazionali a norma della legge 31 dicembre 1988 n.485.
(G.U. n.185 del 9 agosto 1999).

D.M. 5 agosto 2002, n.218.

Regolamento di sicurezza per le navi abilitate alla pesca costiera.
(G.U. n.231 del 2 ottobre 2002).

D.M. 26 luglio 2004, n.231.

Regolamento recante integrazioni e modifiche al regolamento di sicurezza per le navi abilitate alla pesca costiera.
(G.U. n.209 del 6 settembre 2004).

D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81.

Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123,
in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
(G.U. n.101 del 30 aprile 2008 - Suppl. Ordinario n. 108).

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004.

Igiene dei prodotti alimentari.
(G.U. 30 aprile 2004).

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004.

Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
(G.U. 30 aprile 2004).

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004.

Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
(G.U. 30 aprile 2004).

Legge Regionale Sardegna 23 giugno 1998, n.18.

Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale.

Legge Regionale Liguria 21 novembre 2007, n.37.

Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo.

Legge Regionale Toscana 9 ottobre 2009, n.56.

Disciplina delle attività di pesca marittima e degli interventi a sostegno della pesca marittima e dell'acquacoltura.

CHAPITRE 1 e CHAPITRE 2

Par l'Agenzia Regionale Laore Sardegna

auteurs

Gianna Saba - Expert de Tourisme de Pêche et de Ichthýtourisme
Collaboratore Agenzia LAORE Sardegna – Servizio Risorse Ittiche

CHAPITRE 3 e CHAPITRE 4

Par la Regione Liguria

auteurs

Riccardo Favero - Settore Politiche Agricole e della Pesca

Enrico Canale - Technologue alimentaire

Eleonora Meliadò - Collaborateur Regione Liguria

Andrea Molinari - Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente

Davide Vatteone - Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente

Gloria Manaratti Regione Liguria - Dip. Agricoltura, Sport Turismo e Cultura, Exécutif du Settore Politiche Agricole e della Pesca.

Santina Ierardi - Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca

CHAPITRE 5

Par la Provincia di Grosseto

auteurs

Amanda Tiribocchi – Cooperativa Zefiro

PHOTO ARCHIVES
Gianna Saba
Laura Madeddu
Tonino Morra
Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente (OLPA)

CONCEPTION GRAPHIQUE E L'IMPRESSION
Blackwood s.r.l.

REALISATION
Année 2013

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

via Caprera, 8
09123 Cagliari, Italia
tel. +39 070 60261
fax +39 070 6026 2222
www.sardegnaagricoltura.it/assistenzatecnica
email: urp@agenzialaore.it